




MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 15 26 février 1999

Sommaire

ALIMENTATION DES ANIMAUX






**Règlement grand-ducal du 5 février 1999 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu les directives 93/74/CEE, 95/69/CE, 96/25/CE, 97/8/CE et 98/60/CE modifiant la directive 74/63/CEE concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1er.**

1. Le présent règlement concerne les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.
2. Il s'applique sans préjudice des dispositions concernant:
   a) les additifs dans l'alimentation des animaux;
   b) la commercialisation des aliments des animaux;
   c) la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les produits destinés à la nutrition animale dans la mesure où ces résidus ne sont pas mentionnés à l'annexe I, partie B;
   d) certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux;
   e) les aliments des animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers.

**Art. 2.**

1. Au sens du présent règlement on entend par:
   a) *aliments des animaux:* les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélange, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;
   b) *matières premières pour aliments des animaux:* les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;
   c) *aliments composés pour animaux:* mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'aliments complets ou complémentaires;
   d) *aliments complets:* les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;
   e) *aliments complémentaires:* les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;
   f) *substances et produits indésirables:* les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale;
   g) *prémélanges:* les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux;
   h) *animaux:* les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme ainsi que les animaux vivant en liberté dans la nature dans le cas où ils sont nourris avec des aliments pour animaux;
   i) *animaux familiers:* animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux élevés pour leur fourrure;
   j) *ration journalière:* la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12%, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins.
2. Les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent être mises en circulation dans la Communauté que si elles sont de qualité saine, loyale et marchande.
3. En particulier, et sous réserve des dispositions prévues à l'annexe II partie A, ne peuvent être considérées comme étant de qualité saine, loyale et marchande des matières premières pour aliments des animaux dont la






teneur en substances ou produits indésirables est si élevée qu'elle rend impossible le respect des teneurs maximales fixées à l'annexe I pour les aliments composés pour animaux.

**Art. 3.**

1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter, de détenir ou de transporter en vue de la vente, de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit, ou d'échanger des aliments pour animaux, dans lesquels les teneurs en substances ou produits indésirables, énumérés à l'annexe I, ne répondent pas aux conditions y fixées.

2) Sont réputés détenus en vue de la vente les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les dépôts ou les entrepôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

3) Par dérogation à l'alinéa 1, les Ministres ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, peuvent admettre que les teneurs maximales fixées à l'annexe I soient dépassées s'il s'agit de fourrages produits et utilisés tels quels dans la même exploitation agricole et pour autant qu'un tel dépassement s'avère nécessaire eu égard à des exigences particulières et à condition qu'aucun effet nocif ne puisse en résulter pour la santé animale ou humaine.

**Art. 4.**

1) Les matières premières pour aliments des animaux énumérées à l'annexe II partie A ne peuvent être mises en circulation que si leurs teneurs en substances ou produits indésirables mentionnés à la colonne 1 de ladite annexe n'excèdent pas la teneur maximale fixée à la colonne 3 de la même annexe.

2) Si la teneur en substance ou produit indésirable mentionné à la colonne 1 de l'annexe II partie A est supérieure à celle qui est fixée à la colonne 3 de l'annexe I pour les matières premières pour aliments des animaux, la matière première pour aliments des animaux, visée à la colonne 2 de l'annexe II partie A, ne peut, sans préjudice du paragraphe 1 ci-avant, être mise en circulation pour autant:

   a) qu'elle soit destinée à des établissements répondant aux conditions de la directive 95/69/CE du Conseil, du 22 décembre 1995, établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale;

   b) qu'il soit indiqué sur un document d'accompagnement:
      - que la matière première pour aliments des animaux est destinée à des fabricants d'aliments composés qui remplissent la condition prévue au point a);
      - que la matière première pour aliments des animaux ne peut pas être utilisée telle quelle pour l'alimentation directe des animaux;
      - la teneur en substance ou produit indésirable.

3) Le paragraphe 2, points a) et b), est également applicable aux matières premières pour aliments des animaux et aux substances ou produits indésirables énumérés à l'annexe II partie B, dont la teneur maximale n'est pas fixée dans la partie A, si la teneur de la matière première pour aliments des animaux en substance ou produit indésirable est supérieure à celle fixée à la colonne 3 de l'annexe I pour les matières premières pour aliments des animaux correspondants.

4) Le paragraphe 2, point a), peut être restreint aux seuls fabricants d'aliments composés qui utilisent les matières premières pour aliments des animaux en cause pour la production et la commercialisation d'aliments composés.

5) Un lot d'une matière première pour aliments des animaux énuméré à l'annexe II partie A ayant une teneur d'une substance ou d'un produit indésirable supérieure à la teneur maximale fixée dans la colonne 3 de l'annexe précitée ne doit pas être mélangé avec d'autres lots de matières premières pour aliments des animaux ou avec des lots d'aliments des animaux.

**Art. 5.**

Les aliments complémentaires, dans la mesure où il n'existe pas de disposition particulière à leur égard, ne peuvent pas contenir, compte tenu de la dilution prévue pour leur utilisation, des teneurs en substances et produits énumérées à l'annexe I supérieures à celles qui sont fixées pour les aliments complets.

**Art. 6.**

Si, en raison de nouvelles données ou d'une nouvelle évaluation des données existantes, intervenues depuis l'adoption des dispositions en cause, il existe une présomption fondée qu'une teneur maximale fixée à l'annexe I ou à l'annexe II, ou qu'une substance ou un produit non mentionné à ces annexes, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, cette teneur peut être réduite; une nouvelle teneur maximale peut être fixée ou bien la présence de la substance ou du produit peut être interdite dans les aliments des animaux, ou dans les matières premières pour aliments des animaux. Dans ce cas, le Ministre de l'Agriculture en informe immédiatement les autres Etats membres et la Commission en précisant les motifs justifiant la décision.

**Art. 7.**

Les aliments des animaux et les matières premières pour aliments des animaux qui sont conformes au présent règlement ne peuvent pas être soumis à d'autres restrictions de commercialisation en ce qui concerne la présence de substances et de produits indésirables.




**Art. 8.**

1) Les organes de contrôle visés à l'article 10 effectuent, au moins par sondage, le contrôle des aliments des animaux et des matières premières pour aliments des animaux quant au respect des exigences prévues au présent règlement.

2) Lorsqu'un opérateur (importateur, producteur, etc.) ou une personne qui, du fait de ses activités professionnelles, possède, a possédé ou a été en contact direct avec un lot de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux dispose d'informations indiquant que:
   - le lot des matières premières pour aliments des animaux est impropre à toute utilisation dans l'alimentation animale en raison d'une contamination par une substance ou un produit indésirable visé par le présent règlement et n'est pas de ce fait conforme aux dispositions de l'article 2 paragraphe 2 et constitue dès lors un danger grave pour la santé animale ou humaine;
   - le lot d'aliments pour animaux n'est pas conforme aux dispositions de l'annexe I et constitue dès lors un danger grave pour la santé animale ou humaine, cette personne ou cet opérateur en informe aussitôt les autorités officielles, même si la destruction du lot est envisagée.

Après vérification des informations reçues, dans le cas d'un lot contaminé, des mesures nécessaires sont prises pour que ce lot ne soit pas utilisé dans l'alimentation animale.

La destination finale du lot contaminé, y compris sa destruction éventuelle, ne peut avoir des effets nuisibles sur la santé humaine, animale ou sur l'environnement.

3) Si un lot de matières premières pour aliments des animaux ou un lot d'aliments pour animaux est susceptible d'être expédié vers un Etat membre alors qu'il a été jugé non conforme aux dispositions du présent règlement en raison d'une teneur trop élevée en substances ou produits indésirables, le Ministre de l'Agriculture communique immédiatement aux autres Etats membres et à la Commission tout renseignement utile concernant ce lot.

**Art. 9.**

1) Les dispositions du présent règlement s'appliquent également aux aliments pour animaux destinés à l'exportation vers des pays tiers.

2) La réexportation vers le pays tiers exportateur des lots d'aliments pour animaux qui ne remplissent pas les conditions du présent règlement peut être autorisée.

**Art. 10.**

La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée conformément aux dispositions des articles 3 et 4 de la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux.

**Art. 11.**

Pour autant que les instances communautaires ont arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela n'est pas le cas, un règlement grand-ducal peut fixer de telles méthodes.

**Art. 12.**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies conformément aux dispositions des articles 5 et 6 de la loi modifiée du 19 mai 1983 précitée.

**Art. 13.**

Le règlement grand-ducal du 31 janvier 1994 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux et le règlement grand-ducal du 11 août 1998 concernant l'interdiction d'utilisation de pulpes d'agrume d'origine brésilienne dans l'alimentation des animaux sont abrogés.

**Art. 14.**

Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Agriculture,*
*de la Viticulture*
*et du Développement rural,*
**Fernand Boden**

*Le Ministre de la Santé,*
**Georges Wohlfart**

*Le Ministre de la Justice,*
**Luc Frieden**

Palais de Luxembourg, le 5 février 1999.

Pour le Grand-Duc:
Son Lieutenant-Représentant
**Henri**
Grand-Duc héritier

Dir. 93/74, 95/69, 96/25, 97/8 et 98/60.






ANNEXE 1

A. Substances (ions ou produits)

| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. Arsenic | Matières premières pour aliments des animaux, l'exception de:<br>- farines d'herbes, de luzerne et de trêfle déshydraté ainsi que la pulpe sèche de betteraves sucrières et la pulpe séchée, mélassée de betteraves sucrières<br>- phosphates et aliments des animaux provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins<br><br>Aliments complets, l'exception de:<br>- aliments complets pour poissons<br><br>Aliments complémentaires, l'exception de:<br>- aliments minéraux | 2<br><br><br>4<br><br>10<br><br><br>2<br>4<br><br>4<br>12 |
| 2. Plomb | Matières premières pour aliments des animaux, l'exception de:<br>- fourrages verts<br>- phosphates<br>- levures<br><br>Aliments complets<br><br>Aliments complémentaires, l'exception de:<br>- aliments minéraux | 10<br><br>40<br>30<br>5<br><br>5<br><br>10<br>30 |
| 3. Fluor | Matières premières pour aliments des animaux, l'exception de:<br>- aliments d'origine animale<br>- phosphates<br><br>Aliments complets, l'expedition<br>- aliments complets pour bovins, ovins, caprins<br>- en lactation<br>- autres<br>- aliments complets pour porcs<br>- aliments complets pour volaille<br>- aliments complets pour poussins<br><br>Composs minéraux pour bovins, ovins et caprins<br><br>Autres aliments complémentaires | 150<br><br>500<br>2 000<br><br>150<br><br>30<br>50<br>100<br>350<br>250<br><br>2 000<br><br>125 (1) |
| 4. Mercure | Matières premières pour aliments des animaux, l'exception de:<br>- aliments provenant de la transformation de poisson ou dautres animaux marins<br><br>Aliments complets, l'exception de: | 0,1<br><br><br>0,5<br><br>0,1 |




| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| | - aliments complets pour chiens et chats<br>Aliments complémentaires, à l'exception de:<br>- aliments complémentaires pour chiens et chats | 0,4<br>0,2 |
| 5. Nitrites | Farine de poisson<br>Aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments pour animaux domestiques sauf les oiseaux et poissons d'ornement | 60*<br>15*<br>*(expr. en nitrite de sodium) |
| 6. Cadmium | Matières premières pour aliments des animaux d'origine végétale<br>Matières premières pour aliments des animaux d'origine animale, à l'exception de:<br>- aliments pour animaux domestiques<br>Phosphates<br>Aliments complets pour bovins, ovins et caprins, à l'exception de:<br>- aliments complets pour veaux, agneaux et chevreaux<br>Autres aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments pour animaux domestiques<br>Aliments minéraux<br>Autres aliments complémentaires pour bovins, ovins et caprins | 1<br>2<br>10<br>1<br>0,5<br>5<br>0,5 |

---
(1) Teneur en fluor pour 1 % de phosphore.






**B. Produits**

| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. Aflatoxine $B_1$ | Matières premières pour aliments des animaux,<br>à l'exception de:<br>- arachide, coprah, palmiste, graines de coton, babassu, maïs et dérivés de leur transformation | 0,05<br><br><br>0,02 |
| | Aliments complets pour bovins, ovins et caprins,<br>à l'exception de:<br>- bétail, laitier<br>- veaux, agneaux et chevreaux | 0,05<br><br>0,005<br>0,01 |
| | Aliments complets pour porcs et volailles<br>(à l'exception des jeunes animaux) | 0,02 |
| | Autres aliments complets | 0,01 |
| | Aliments complémentaires pour bovins, ovins et caprins<br>(à l'exception des aliments complémentaires pour bétail laitier, veaux, agneaux et chevreaux) | 0,05 |
| | Aliments complémentaires pour porcs et volailles<br>(à l'exception des jeunes animaux) | 0,03 |
| | Autres aliments complémentaires | 0,005 |
| 2. Acide cyanhydrique | Matières premières pour aliments des animaux,<br>à l'exception de:<br>- graines de lin<br>- tourteaux de lin<br>- produits de manioc et tourteaux d'amandes | 50<br><br>250<br>350<br>100 |
| | Aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments complets pour poussins | 50<br>10 |
| 3. Gossypol libre | Matières premières pour aliments des animaux,<br>à l'exception de:<br>- tourteaux de graines de coton | 20<br><br>1 200 |
| | Aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments complets pour bovins, ovins et caprins<br>- aliments complets pour volailles (à l'exception de volaille de ponte) et veaux<br>- aliments complets pour lapins et porcs (à l'exception des porcelets | 20<br>500<br><br>100<br><br>60 |
| 4. Théobromine | Aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments complets pour bovins adultes | 300<br>700 |
| 5. Essence volatile de moutarde | Matières premières pour aliments des animaux,<br>à l'exception de: | 100 |




| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| | - tourteaux de colza<br>Aliments complets, à l'exception de:<br>- aliments complets pour bovins, ovins et caprins (à l'exception des jeunes animaux)<br>- aliments complets pour porcs (à l'exception des porcelets) et volailles | 4 000*<br>150*<br>1 000*<br>500*<br>*(exprimé en isothio-cyanate d'allyle) |
| 6. Vinylthiooxazolidone (vinyleoxazolidie thion) | Aliments complets pour volailles, à l'exception de:<br>- aliments complets pour volaille de ponte | 1 000<br>500 |
| 7. Ergot du seigle (Claviceps purpurea ) | Tous les aliments contenant des céréales non moulues | 1 000 |
| 8. Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou autres substances toxiques, isolément ou ensemble, dont:<br>a) Lolium temulentum L.<br>b) Lolium remotum Schrank<br>c) Datura stramonium L. | Tous les aliments | 3000<br>1 000<br>1 000<br>1 000 |
| 9. Ricin -Rizinus communis L. | Tous les aliments | 10<br>(expr. en coques de ricin) |
| 10. Crotalaria spp. | Tous les aliments | 100 |
| 11. Aldrine<br>12. Dieldrine } isolément ou ensemble calculé sous forme de dieldrine | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,01<br>0,2 |
| 13. Camphéchlore (toxaphéne) | Tous les aliments | 0,1 |
| 14. Chlordane (somme des isomères cis et trans et de l'oxychlordane, calculée sous forme de chlordane) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,02<br>0,05 |
| 15. DDT (somme des isomères de DDT, TDE et DDE, calculée sous forme de DDT) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,05<br>0,5 |




| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| 16. Endosulfane (somme des isomères alpha et bêta et de l'endosulfansulfate calculée sous forme d'endosulfan) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- maïs<br>- graines oléagineuses<br>- aliments complets pour poissons | 0,1<br>0,2<br>0,5<br>0,005 |
| 17. Endrine (somme de l'endrine et de la delta-cétoendrine, calculée sous forme d'endrine) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,01<br>0,05 |
| 18. Heptachlore (somme de l'heptachlore et de l'heptachloreépoxyde, calculée sous forme d'heptachlore) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,01<br>0,2 |
| 19. Hexachlorobenzène (HCB) | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,01<br>0,2 |
| 20. Hexachlorocyclohexane (HCH) | | |
| 20.1. Isomère alpha | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,02<br>0,2 |
| 20.2. Isomère bêta | Aliments composés, à l'exception de:<br>- aliments pour bétail laitier | 0,01<br>0,005 |
| | Matières premières, pour aliments des animaux, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,01<br><br>0,1 |
| 20.3. Isomère gamma | Tous les aliments, à l'exception de:<br>- matières grasses | 0,2<br>2,0 |
| 21. Dioxine (somme des PCDD et PCDF, exprimée en équivalents toxiques internationaux) | Pulpe d'agrumes | 500 I-TEQ pg/kg (seuil de détection supérieur)[1] |

[1] Les teneurs sont calculées en supposant que toutes les valeurs des congénères différents au-dessous du seuil de détection sont égales au seuil de détection.




**C. Impuretés botaniques**

| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. Abricot - *Prunus armeniaca* L. | Tous les aliments | Les graines et fruits et dérivés de leur transformation des espèces végétales ci-contre ne peuvent se trouver dans les aliments des animaux qu'en quantité indécelable |
| 2. Amande amère - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb var.*amara* (DC.) Focke [ = *Prunus amygdalus* Batsch var. *amara* (DC.) Focke] | id. | id. |
| 3. Faine non décortiquée - *Fagus silvatica* (L.) | id. | id. |
| 4. Cameline - *Camelina sativa* (L.) Crantz | id. | id. |
| 5. *Mowrah, Bassia, Madhuca* - *Madhuca longifolia* (L.) Macbr. (= *Bassia longifolia* L. = *Illipe malabrorum* Engl.) *Madhuca indica* Gmelin [= *Bassia latifolia* (Roxb.) = *Illipe latifolia* (Roscb.) F. Mueller ] | id. | id. |
| 6. Purgère - *Jatropha curcas* L. | id. | id. |
| 7. Croton - *Croton tiglium* L. | id. | id. |
| 8. Moutarde indienne - *Brassica juncea* (L.) Czern et Coss.ssp.*integrifolia* (West.) Thell. | id. | id. |
| 9. Moutarde de Sarepte - *Brassica juncea* (L.) Czern.et Coss. ssp.*juncea* | id. | id. |
| 10. Moutarde chinoise - *Brassica juncea* (L.) Czern.et Coss.ssp. *juncea* var. *Iutea* Batalin | id. | id. |
| 11. Moutarde noire - *Brassica nigra* (L.) Koch | id. | id. |
| 12. Moutarde d'Abyssinie (d'Éthiopie) - *Brassica carinata* A. Braun | id. | id. |






**B. Produits**

| Substances, produits | Matières premières pour aliments des animaux |
|---|---|
| (1) | (2) |
| 1. Aflatoxine $B_1$ | Toutes les matières premières pour aliments des animaux, à l'exception de:<br>- arachide, coprah, palmiste, graines de coton, babassu, maïs et dérivés de leur transformation |
| 2. Acide cyanhydrique | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 3. Gossypol libre | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 4. Essence volatile de moutarde | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 5. Ergot du seigle *(Claviceps purpurea)* | Céréales non moulues |
| 6. Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou autres substances toxiques, isolément ou ensemble, dont:<br>a) *Lolium temulentum* L.<br>b) *Lolium remotum* Schrank<br>c) *Datura stramonium* L. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 7. Ricin - *Rizinus communis* L. | Toutes les matières premières pour aliments des *animaux* |
| 8. *Crotalaria* spp. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 9. Aldrine<br>10. Dieldrine } Isolément ou ensemble, calculé sous forme de dieldrine | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 11. Camphéchlore (toxaphène) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 12. Chlordane (somme des isomères cis et trans et de l'oxychlordane, calculée sous forme de chlordane) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 13. DDT (somme des isomères de DDT-, TDE- et DDE, calculée sous forme de DDT) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 14. Sulfan (somme des isomères alpha et bêta et de l'endosulfansulfate, calculée sous forme d'endosulfan) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 15. Endrine (somme de l'endrine et de la delta-cétoendrine, calculée sous forme d'endrine) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 16. Heptachlore (somme de l'heptachlore et de l'heptachloréepoxyde, calculée sous forme d'heptachlore) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 17. Hexachlorobenzène (HCB) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |




*ANNEXE II*

**Partie A**

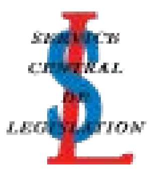
| Substances, produits | Aliments pour animaux | Teneur maximale en mg/kg (ppm) d'aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12 % |
|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. Aflatoxine $B_1$ | Arachide, coprah, palmiste, graines de coton, babassu, maïs et dérivés de leur transformation | 0,2 |
| 2. Cadmium | Phosphates | 10 |
| 3. Arsenic | Phosphates | 20 |
| 4. Dioxine (somme des PCDD et PCDF, exprimée en équivalents toxiques internationaux) | Pulpe d'agrumes | 500 I-TEQ pg/kg (seuil de détection supérieur) [1] |

[1] Les teneurs sont calculées en supposant que toutes les valeurs des congénères différents au-dessous du seuil de détection sont égales au seuil de détection

**Partie B**

**A. Substances (ions ou produits)**

| Substances, produits | Matières premières pour aliments des animaux |
|---|---|
| (1) | (2) |
| 1. Arsenic | Toutes les matières premières pour aliments des animaux, à l'exception de:<br>- phosphates |
| 2. Plomb | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 3. Fluor | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 4. Mercure | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 5. Nitrites | Farine de poisson |
| 6. Cadmium | Toutes les matières premières d'origine végétale pour aliments des animaux<br>Toutes les matières premières d'origine animale pour aliments des animaux, à l'exception de:<br>- matières premières pour aliments destinés aux animaux domestiques |




| Substances, produits | Matières premières pour aliments des animaux |
|---|---|
| (1) | (2) |
| 18. Hexachlorocyclohexane (HCH) | |
| 18.1. isomère alpha | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 18.2. isomère bêta | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 18.3. isomère gamma | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |

**C. Impuretés botaniques**

| Substances, produits | Matières premières pour aliments des animaux |
|---|---|
| (1) | (2) |
| 1. Abricot - *Prunus armeniaca* L. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 2. Amande amère - *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb var. *amara* (DC.) Focke [= *Prunus amygdalus* Batsch var.*amara* (DC.) Focke] | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 3. Faine, non décortiquée - *Fagus silvatica* (L.) | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 4. Cameline - *Camelina sativa* (L.) Crantz | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 5. *Mourah, Bassia, Madhuca* - *Madhuca longifolia* (L.) Macbr.(= *Bassia longifolia* L. = *Illipe malabrorum* Eng.) *Madhuca indica* Gmelin [= *Bassia latifolia* (Roxb.) = *Illipe latifolia* (Roscb.) F. Mueller] | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 6. Purgère - *Jatropha curcas* L. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 7. Croton - *Croton tiglium* L. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 8. Moutarde indienne - *Brassica juncea* (L.) Czern.et Coss.ssp. *integrifolia* (West) Thell. | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 9. Moutarde de sarepte - *Brassica juncea* (L.) Czern.et Coss.ssp. *juncea* | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 10. Moutarde chinoise - *Brassica juncea* (L.) Czern.et Coss.ssp. *juncea* var.*lutea* Batalin | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 11. Moutarde noire - *Brassica nigra* (L.) Koch | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |
| 12. Moutarde d’Abyssinie (d’Éthiopie) - *Brassica carinata* A. Braun | Toutes les matières premières pour aliments des animaux |






**Règlement grand-ducal du 5 février 1999 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE et 93/74/CEE et abrogeant la directive 77/101/CEE;

Vu la directive 96/24/CE du Conseil du 29 avril 1996 modifiant la directive 79/373/CEE concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux;

Vu la directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995 établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale et modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE et 82/471/CEE;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I. - **Définitions et champ d'application**

**Art. 1er.** Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions:

a) du règlement grand-ducal du 29 mai 1970 concernant le contrôle des pesticides à usage agricole et des produits phytopharmaceutiques, tel qu'il fut modifié par la suite;

b) du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux, substances hormonales, anti-hormonales, arsénicales, antimoniales ou sulfamides;

c) du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;

d) du règlement grand-ducal du 31 janvier 1994 concernant la fixation de teneurs maximales pour les substances indésirables dans les aliments des animaux;

e) du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;

f) du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'utilisation et la commercialisation des enzymes et microorganismes et leurs préparations dans l'alimentation des animaux;

g) concernant les organisations du marché des produits agricoles;

h) concernant le rapprochement des législations relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en prémélange.

**Art. 2.** Au sens du présent règlement on entend par:

a) "*aliments des animaux*": les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;

b) "*matières premières pour aliments des animaux*": les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;

c) "*aliments composés pour animaux*": mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;

d) "*aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers*": les aliments composés pour animaux qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement tant des aliments courants que des produits définis par la directive 90/167/CEE du Conseil, du 26 mars 1990, établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux dans la Communauté, et sont présentés comme étant destinés à couvrir des besoins nutritionnels spécifiques;

e) "*objectif nutritionnel particulier*": un objectif qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certaines catégories d'animaux familiers ou de rente dont le processus de digestion, le processus d'absorption ou le méta-




bolisme risquent d'être perturbés ou sont perturbés temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments appropriés à leur état;

f) "*aliments complets*": les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;

g) "*aliments complémentaires des animaux*": les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;

h) "*aliments d'allaitement*": les aliments composés administrés à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destinés à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel postcolostral, ou à des veaux de boucherie;

i) "*aliments minéraux*": les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 % de cendres brutes;

j) "*aliments melassés*": les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14 % de sucres totaux exprimés en saccharose;

k) "*additifs*": les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;

l) "*substances et produits indésirables*": les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale;

m) "*prémélanges*": les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux;

n) "*animaux*": les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme;

o) "*animaux familiers*": animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux qui servent à la production de fourrures;

p) "*ration journalière*": la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12 %, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;

q) "*date de durabilité minimale d'un aliment composé*": la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées;

r) "*mise en circulation*" *(circulation)*: la détention de matières premières pour aliments des animaux aux fins de leur vente, y compris l'offre, ou de toute autre forme de transfert, gratuit ou non, à des tiers, ainsi que la vente et les autres formes de transferts elles-mêmes;

s) "*autorité compétente*": les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé.

**Art. 3.** Le présent règlement ne s'applique pas:

a) aux produits à l'état naturel provenant de l'exploitation du producteur;

b) aux aliments aqueux qui n'ont subi aucune préparation;

c) aux marchandises en voie de fabrication, ainsi qu'à celles importées en vue de cette fabrication;

d) aux déchets obtenus lors du nettoyage de grains, à moins qu'ils ne soient acheminés et traités, en vue de leur incorporation dans les aliments composés pour animaux, dans les usines spécialisées dans leur reconditionnement;

e) aux marchandises voyageant en transit ou destinées à l'exportation vers des pays non-membres de la Communauté Européenne, à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans les usines, des ateliers de préparation, des magasins, des entrepôts ou des dépôts, qu'ils soient marqués, par une signalisation apparente, portant l'indication "Exportation" et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination;

f) aux aliments pour animaux, y compris les additifs, destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux, pour autant que la personne qui utilise le produit à une de ces fins, ait reçu une autorisation des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé.

Chapitre II. - **Conditions générales de commercialisation**

**Art. 4.** Les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés, visés par le présent règlement ne peuvent être commercialisés ou mises en circulation que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. A cet effet:

1° ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale ou humaine, ne doivent pas contenir des matières premières pour aliments des animaux ajoutées qui sont inappropriées à leurs utilisations, ni être présentées ou commercialisées d'une manière qui soit de nature à induire en erreur;

2° ils ne doivent avoir subi aucun traitement modifiant leur nature ou la qualité dans une mesure telle que leur composition ne répond plus au produit normal;




3° ils doivent présenter un degré d'homogénéité dans les limites compatibles avec les conditions de fabrication;

4° ils ne doivent être, lors de leurs traitements techniques, additionnés d'aucune manière étrangère, non admise par le présent règlement, à l'exception d'eau dans la mesure où celle-ci est requise par le procédé de fabrication.

**Art. 5.**

1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter dans un autre État membre, de détenir ou de transporter en vue de la commercialisation, d'offrir en vente, de céder à titre gratuit ou d'échanger des aliments des animaux qui:
   - ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement;
   - ne figurent pas aux annexes du présent règlement;
   - contiennent des additifs non autorisés:
   - contiennent des substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales et des sulfamides, à l'exception des aliments médicamenteux. Les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent, sur demande, accorder des dérogations.
2) Sont réputés détenus pour la commercialisation, les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les entrepôts et les dépôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

**Art. 6.** Par dérogation à l'article 5 du présent règlement, les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent:

1) dans des cas exceptionnels, admettre à la commercialisation, aux conditions qu'ils déterminent, des substances destinées à l'alimentation des animaux, qui ne sont pas mentionnés à l'annexe I, partie B, ou qui pour une cause accidentelle, ne satisfont pas aux prescriptions du présent règlement;
2) admettre à la commercialisation certains types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique.

**Art. 7.** Le présent règlement peut être modifié par règlement ministériel, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, soit à la suite de dispositions arrêtées par les instances communautaires, soit à l'initiative des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, en ce qui concerne les questions techniques suivantes:

1) les modifications à apporter aux annexes regroupant des matières premières pour aliments des animaux dont la déclaration est prévue à l'article 17, alinéas 1er et 3;
2) les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés:
3) la détermination de la qualité appropriée comme matières premières pour aliments des animaux pour la composition des aliments pour animaux.

## Chapitre III. - **Conditions générales d'emballage et d'étiquetage**

**Art. 8.**

1) Les aliments des animaux ne peuvent être commercialisés que dans des emballages fermés ou des récipients fermés. Sont également considérés comme emballages fermés ou récipients fermés, les wagons, les camions-citernes ou camions-silos, compartimentés ou non. Le système de fermeture des emballages et des récipients contenant des aliments des animaux doit être conçu de façon qu'il soit détérioré lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisé.
2) Par dérogation à l'alinéa précédent, des aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballage ou récipients non fermés s'il s'agit:
   a) de livraisons entre producteurs d'aliments composés;
   b) de livraisons par des producteurs d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;
   c) d'aliments composés obtenus par mélange de graines ou de fruits entiers;
   d) de blocs ou de pierres à lécher;
   e) de petites quantités d'aliments composés destinés à l'utilisateur final et dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes, dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient qui, avant l'ouverture, répondait aux dispositions de l'alinéa 1er ci-dessus.
3) L'emballage fermé est toujours obligatoire s'il s'agit:
   a) d'aliments composés livrés directement du producteur d'aliments à l'utilisateur final;
   b) d'aliments melassés constitués au maximum de trois ingrédients;
   c) d'aliments agglomérés se présentant sous forme de granulés.
4) Les dérogations au principe du paragraphe 1, devant être admises au niveau communautaire, sont arrêtées pour autant que soient assurées l'identification et la qualité des aliments composés.

**Art. 9.**

1) Tout emballage ou récipient contenant un produit prévu à l'article 8 doit être muni d'une étiquette, apposée




d'une façon durable et bien apparente.

2) L'étiquette n'est pas requise, lorsque l'emballage ou le récipient porte d'une manière bien apparente les indications imposées par l'étiquette.

3) Il est interdit aux revendeurs de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.

4) Lorsque les aliments des animaux sont commercialisés en vrac, les indications prescrites pour l'emballage, le récipient ou l'étiquette doivent figurer sur un document d'accompagnement.

5) Pour des livraisons fractionnées, les indications imposées peuvent figurer sur un seul document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que le document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

**Art. 10.**

1) Les indications et mentions visées aux articles 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles engagent la responsabilité soit du producteur, soit du conditionneur, soit de l'importateur, soit du vendeur ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté.

2) Les indications et mentions sont rédigées soit en langue française soit en langue allemande.

3) Aux fins de la circulation à l'intérieur de la Communauté, les indications imprimées sur le document d'accompagnement, sur l'emballage, ou le conteneur, ou sur une étiquette qui est attachée, sont rédigées au moins dans une ou plusieurs langues que le pays destinataire détermine parmi les langues nationales ou officielles de la Communauté.

4) Toute indication supplémentaire autorisée, relative à la composition et à la valeur nutritive, tient lieu de garantie.

**Art. 11.** Sur les emballages, les étiquettes, les documents d'accompagnement, les documents commerciaux et publicitaires, il est interdit:

1) d'utiliser des qualifications ou de faire état de qualités qui ne sont pas prescrites ou autorisées par le présent règlement;

2) d'utiliser une indication ou un signe quelconque susceptible de prêter à confusion en ce qui concerne la nature, la provenance, la composition, la qualité, la pureté ou l'utilisation des produits visés par le présent règlement.

Chapitre IV. - **Commercialisation des matières premières pour aliments des animaux**

**Art. 12.**

1) Lors de la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux, les dispositions générales de l'annexe I, partie A, sont applicables.

2) Les matières premières pour aliments des animaux, énumérées à l'annexe I, partie B, ne peuvent être mises en circulation que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données.

3) La circulation des matières premières des aliments des animaux autres que celles qui figurent dans la liste visée au paragraphe 2 est admise à condition que ces matières premières circulent sous des dénominations et/ou avec des qualificatifs différents de ceux énumérés à l'annexe et qui ne puissent induire l'acheteur en erreur quant à l'identité réelle du produit qui lui est offert.

**Art. 13.**

1) Les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent être mises en circulation que si les indications énumérées ci-après, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et qui engagent la responsabilité du producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises dans un document d'accompagnement ou, le cas échéant, sur l'emballage ou le récipient, ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

a) les termes "matières premières pour aliments des animaux";

b) le nom de la matière première pour aliments des animaux et, le cas échéant, les autres indications visées à l'article 12 point 2;

c) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie de l'annexe I, les indications prévues dans la quatrième colonne de cette partie B de l'annexe I;

d) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie B de l'annexe I, les indications prévues dans la deuxième colonne du tableau de la partie C de l'annexe I;

e) le cas échéant, les indications prévues dans la partie A de l'annexe I;

f) la quantité nette, exprimée en unités de masse pour les produits solides, et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides;

g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du responsable des indications visées dans le présent paragraphe.

2) D'autres informations peuvent être données sur les emballages, récipients, étiquettes ou documents d'accompagnement, pour autant que ces informations se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui puissent






être justifiés, et qu'elles ne puissent pas induire le consommateur en erreur. Ces informations doivent être séparées des informations visées au paragraphe 1.

3) Pour ce qui est des quantités de matières premières pour aliments des animaux inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées à l'utilisateur finale, les indications prévues aux paragraphes 1 et 2 peuvent être fournies à l'acheteur par un affichage approprié au point de vente.

4) Si un lot fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues au paragraphe 1, avec une référence au lot initial, sont à reprendre sur l'emballage, le récipient ou le document d'accompagnement de chacune des fractions du lot.

5) En cas de modification de la composition d'une matière première pour aliments des animaux en circulation, les indications visées au paragraphe 1 doivent être modifiées en conséquence sous la responsabilité de la personne fournissant les nouvelles indications.

**Art. 14.**

1) Par dérogation à l'article 13 les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe I rubrique V points 2 et 3 ne sont pas requises:

   a) si, avant chaque transaction, l'acheteur a renoncé par écrit à ces informations;

   b) sans préjudice de la directive 90/667/CEE (1) lorsqu'il s'agit de la mise en circulation de matières premières pour aliments des animaux d'origine animale ou végétale, fraîches ou conservées, soumises ou non à un traitement physique simple, en quantités inférieures ou égales à 10 kilogrammes, destinées à des animaux familiers et livrées directement à l'utilisateur final par un vendeur établi dans le même État membre.

2) Lorsque, pour une matière première en provenance d'un pays tiers et mise en circulation pour la première fois dans la Communauté, il n'a pas été possible de fournir les garanties de composition requises à l'article 13 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe rubrique V points 2 et 3, en raison de l'absence de moyens assurant les mesures analytiques nécessaires dans le pays en cause, des données provisoires de composition peuvent être fournies par le responsable visé à l'article 13 paragraphe 1 point g), à condition:

   a) que l'autorité compétente chargée des contrôles soit informée au préalable de l'arrivée de la matière première;

   b) que les indications définitives de composition soient fournies à l'acheteur et à l'autorité compétente dans un délai de dix jours ouvrables à compter de la date d'arrivée dans la Communauté;

   c) que les indications de composition sur les documents soient accompagnées des mentions ci-après rédigées en caractères gras;

   "données provisoires à confirmer par ... (nom et adresse du laboratoire mandaté pour les analyses) concernant ... (numéro de référence de l'échantillon à analyser) avant le ... (indication de la date) ".

   La Commission est informée des circonstances dans lesquelles est appliquée la dérogation visée au présent paragraphe.

3) Par dérogation à l'article 13:

   a) les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 ne sont pas requises, sans préjudice de la directive 90/667/CEE, s'il s'agit de produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un traitement physique simple et non traités aux additifs, sauf s'il s'agit d'agents conservateurs, qui sont cédés par un agriculteur-producteur à un éleveur-utilisateur établis tous deux au Grand-Duché de Luxembourg;

   b) les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 points c), d), e) et f) et à la partie A de l'annexe I ne sont pas requises s'il s'agit de la mise en circulation de sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50 %.

4) Par dérogation à l'article 13 paragraphe 1 point a):

   - en langue allemande, la dénomination "Futtermittel-Ausgangserzeugnis" peut être remplacée par la dénomination "Einzelfuttermittel".

**Art. 15.**

a) Les matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en substances ou produits indésirables dépasse celle autorisée pour les matières premières pour aliments des animaux au titre de la directive 74/63/CEE ne peuvent être mises en circulation que si elles sont destinées à des établissements agréés d'aliments composés pour animaux, inscrits sur une liste nationale conformément à la directive 95/69/CE;

b) Par dérogation à l'article 13 paragraphe 1 point a), les matières premières pour aliments des animaux au sens du point a) du présent article doivent porter l'indication "matière première pour aliments des animaux destinée à des établissements agréés fabriquant des aliments composés pour animaux".

Chapitre V. - **Commercialisation des aliments composés**

**Art. 16.**

1) Les aliments composés ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après - qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles - et qui engagent la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, ou




de l'importateur ou du vendeur, ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises, dans un cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

a) la dénomination "aliment complet", "aliment complémentaire", "aliment minéral", "aliment mélasse", "aliment complet d'allaitement", "aliment complémentaire d'allaitement", selon le cas;

b) l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;

c) le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;

d) pour tous les aliments composés, à l'exception de ceux destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les matières premières pour aliments des animaux à déclarer conformément à l'article 17;

e) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;

f) selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe II, partie B, dans les colonnes 1, 2 et 3;

g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe;

h) la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;

i) la date de durabilité minimale, à indiquer conformément à l'article 18, paragraphe 1;

j) le numéro de référence du lot si la date de fabrication n'est pas indiquée.

k) le numéro d'agrément attribué à l'établissement conformément à l'article 5 de la directive 95/69/CE du Conseil, du 22 décembre 1995, établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale (2) .

2) Lorsque les aliments composés sont commercialisés en camions-citernes ou véhicules similaires ou conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, les indications visées au paragraphe 1 du présent article figurent sur un document d'accompagnement. Lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinées au dernier utilisateur, il suffit que ces indications soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié sur le lieu de vente.

3) En relation avec les indications prévues au paragraphe 1, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet au paragraphe 1:

a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;

b) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, si celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage;

c) le cas échéant, le numéro de référence du lot;

d) le pays de production ou de fabrication;

e) le prix du produit;

f) la dénomination ou la marque commerciale du produit;

g) pour les aliments composés destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les matières premières pour aliments des animaux à déclarer conformément à l'article 17;

h) le cas échéant, les indications recommandant des types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique;

i) les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;

j) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;

k) les déclarations prévues à l'annexe II, partie B dans les colonnes 1, 2 et 4;

l) la date de fabrication à indiquer conformément à l'article 18, paragraphe 2.

4) Pour les aliments produits et commercialisés sur le territoire du Grand-Duché il est permis:

a) d'inscrire les indications visées au paragraphe 1 points b) à f) et point h) uniquement sur un document d'accompagnement;

b) d'identifier par un numéro de code officiel le fabricant lorsque celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage.

5) Il est admis que:

a) dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois matières premières pour aliments des animaux, les indications visées au paragraphe 1 points b) et c) ne sont pas requises si les matières premières pour aliments des animaux utilisées apparaissent clairement dans la dénomination;

b) dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées au paragraphe 1 points e) et f) ne sont pas requises; toutefois, elles peuvent être fournies;

c) les dénominations "aliment complet" ou "aliment complémentaire" pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats peuvent être remplacées par la dénomination "aliment composé". Dans ce cas, les déclarations requises ou admises par le présent article sont celles prévues pour les aliments complets;

d) la date de durabilité minimale, la quantité nette et le numéro de référence du lot peuvent être mentionnés




en dehors du cadre réservé aux indications de marquage prévu au paragraphe 1; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.

6) Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations:

a) en langue anglaise "compound feedingstuff", "complementary feedingstuff" et "complete feedingstuff" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "compound pet food", "complementary pet food" et "complete pet food";

b) en langue espagnole "pienso" peut être remplacée par la dénomination "alimento";

c) en langue néerlandaise "mengvoeder", "aanvullend diervoeder" et "volledig diervoeder" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "samengesteld voeder", "aanvullend samengesteld voeder" et "volledig samengesteld voeder".

**Art. 17**

1) Dans la mesure où la déclaration des matières premières pour aliments des animaux est fournie, toutes les matières premières pour aliments des animaux doivent être citées.

2) L'énumération des matières premières pour aliments des animaux est soumise aux règles ci-après:

a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers: énumération des matières premières pour aliments des animaux dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale;

b) aliments composés destinés à des animaux familiers: énumération des matières premières pour aliments des animaux soit en indiquant leur teneur, soit en les mentionnant dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

3) Les matières premières pour aliments des animaux sont désignées par leur nom spécifique. Toutefois, l'indication du nom spécifique de la matière première pour aliments des animaux (l'ingrédient) pourra être remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient (matière première pour aliments des animaux) appartient. Les catégories regroupant plusieurs ingrédients (matières premières pour aliments des animaux) sont reprises à l'annexe III. Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut l'autre sauf lorsque l'une des matières premières pour aliments des animaux utilisées n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies; dans ce cas, la matière première pour aliments des animaux, désignée par son nom spécifique, est citée dans son ordre d'importance pondérale par rapport aux catégories.

4) L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'une ou de plusieurs matières premières pour aliments des animaux qui sont essentielles pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale exprimée en pourcentage de poids, dans laquelle la ou les matières premières pour aliments des animaux ont été mises en oeuvre, doit être clairement indiquée, soit en regard de la déclaration mettant en relief la ou les matières premières pour aliments des animaux indiquées, soit dans la liste des matières premières pour aliments des animaux, soit en mentionnant la ou les matières premières pour aliments des animaux et le ou les pourcentages en poids en regard de la catégorie des matières premières pour aliments des animaux correspondante.

**Art. 18.**

1) La date de durabilité minimale est annoncée par les mentions ci-après:

- "à utiliser avant ...", suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), pour les aliments microbiologiquement très périssables.
- "à utiliser de préférence avant ...", suivie de l'indication de la date (mois et année) pour les autres aliments.

Dans le cas où d'autres dispositions communautaires concernant les aliments composés pour animaux requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale, une seule date doit être indiquée, à savoir celle qui vient à échéance la première.

2) La date de fabrication est annoncée par la mention ci-après:

"Fabriqué... (X jours, mois ou année(s) avant la date de durabilité minimale indiquée".

En cas d'application de l'article 14, paragraphe 5, point d), la mention précitée est suivie de l'indication de l'endroit où la date de durabilité figure.

**Art. 19.** Des informations autres que celles prévues par le présent règlement peuvent être fournies par le responsable des indications d'étiquetage de l'aliment composé.

Toutefois, ces informations:

- ne peuvent viser à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 16 et 17 ou autres que ceux dont la déclaration est prévue à l'art. 27 du présent règlement,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- ne doivent pas se référer à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie,






- doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés,
- doivent être nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 16, 17, et 18.

**Art. 20.**

1) Les dispositions des rubriques de la partie A "Généralités" de l'annexe I doivent être respectées.
2) Les principales matières premières pour aliments des animaux visées à la partie B de l'annexe I ne peuvent être déclarées en tant que telles que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions et aux éventuelles exigences minimales de composition qui y sont données.

**Art. 21.** Lors de la commercialisation des aliments composés, les dispositions générales visées à l'annexe II, partie A, sont d'application.

Chapitre VI. -
**Catégories, matières premières pour aliments des animaux et matières premières pour aliments des animaux non autorisés**

**Art. 22.**

1) Pour les aliments composés pour animaux autres que des animaux familiers, et dans le cas où, conformément à l'article 17, alinéa 3, l'indication du nom spécifique d'une matière première pour aliments des animaux est remplacée par la mention de la catégorie à laquelle la matière première pour aliments des animaux appartient, seules les catégories définies à l'annexe III peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette.
2) Pour les aliments composés destinés à des animaux familiers, seules les catégories définies à l'annexe IV peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments composés pour animaux familiers.

**Art. 23.** Dans le cas d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers, les matières premières pour aliments des animaux énumérées à la partie B de l'annexe V ne peuvent être déclarées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci que sous les dénominations qui y sont prévues et pour autant qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données ainsi qu'aux exigences de composition éventuellement fixées.

Les dispositions de la partie A "Généralités" de l'annexe V doivent être respectées.

**Art. 24.** L'utilisation des matières premières pour aliments des animaux énumérées à l'annexe VI est interdite dans les aliments composés pour animaux.

Cette interdiction s'applique sans préjudice des dispositions concernant les microorganismes dans les aliments des animaux, des mesures nationales visées à l'article 1er, paragraphe 2 de la directive No 90/667/CE , ainsi que des articles 18 et 10 du présent règlement.

Chapitre VII. - **Aliments diététiques**

**Art. 25.**

1) Le présent chapitre concerne les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers.
2) Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être mis sur le marché que:
   - s'ils satisfont aux conditions visées à l'article 26,
   - s'ils sont étiquetés conformément à l'article 27 et
   - si la destination est citée dans la partie B de l'annexe VII, conformément à l'article 28, et qu'ils satisfont aux conditions définies dans ladite partie B. Les dispositions de la partie A: "Dispositions générales" de l'annexe VII doivent être respectées.

**Art. 26.** La nature ou la composition des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1, doit être telle qu'ils soient appropriés à l'objectif nutritionnel particulier auquel ils sont destinés.

**Art. 27.** Outre les dispositions en matière d'étiquetage prévues à l'article 14 du présent règlement sont prescrites les dispositions suivantes:

1) Les mentions supplémentaires ci-après doivent figurer, dans le cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1:
   a) le qualificatif "diététique" accompagnant la dénomination de l'aliment;
   b) la destination précise, à savoir l'objectif nutritionnel particulier;
   c) l'indication des caractéristiques nutritionnelles essentielles de l'aliment;
   d) les déclarations prévues à la colonne 4 de l'annexe et concernant l'objectif nutritionnel particulier;
   e) la durée d'utilisation recommandée de l'aliment.

   Les indications visées aux points a) à e) doivent répondre au contenu de la liste des destinations figurant à l'annexe VII partie B et aux dispositions générales de l'annexe VII partie A;
2) Des indications autres que celles visées au point 1 peuvent être fournies, dans le cadre prévu à cet effet, à condition qu'elles soient prévues à l'article 28 point a);




3) Sans préjudice des dispositions de l'article 14, alinéa 3, l'étiquetage des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 peut faire référence à un état pathologique spécifique, dans la mesure où cet état correspond à l'objectif nutritionnel défini dans la liste de destinations établie par le présent règlement;

4) L'étiquette ou le mode d'emploi des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 doit porter la mention "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste".

   Il peut, toutefois, être stipulé dans la liste des destinations figurant à l'annexe VII que cette déclaration est remplacée, pour des aliments diététiques déterminés, par une recommandation visant à solliciter l'avis préalable d'un vétérinaire;

5) Les dispositions de l'article 14, alinéa 3 s'appliquent également aux aliments visés à l'article 25, paragraphe 1, destinés à des animaux autres que les animaux familiers;

6) L'étiquetage des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage en poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarées;

7) Le qualificatif "diététique" est réservé aux seuls aliments pour animaux visés à l'article 25, paragraphe 1.

   Les qualificatifs autres que "diététique" sont interdits dans l'étiquetage et la présentation de ces aliments;

8) Nonobstant les dispositions de l'article 14, alinéa 3, la déclaration des matières premières pour aliments des animaux peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs matières premières pour aliments des animaux, même si la déclaration de certaines matières premières pour aliments des animaux par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment.

**Art. 28.** Les aliments pour animaux visés par l'article 25, paragraphe 1 ne peuvent faire l'objet, pour des raisons liées aux dispositions figurant dans le présent règlement, de restrictions de commercialisation autre que celles qui sont prévues par le présent règlement.

**Art. 29.** S'il est constaté que l'emploi d'un aliment visé à l'article 25 paragraphe 1, ou son utilisation dans les conditions prévues, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, la Commission en est immédiatement informée, sur la base d'une motivation circonstanciée.

**Art. 30.** Au cours de la fabrication ou de la commercialisation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par le présent règlement est effectué par sondage.

Il peut être demandé au responsable de la mise sur le marché la présentation de données et d'informations justifiant la conformité des aliments aux dispositions du présent règlement.

Si ces données ont fait l'objet d'une publication facilement accessible, une référence à celle-ci suffit.

## Chapitre VIII. - **Dispositions transitoires**

**Art. 31.** Les aliments composés pour animaux qui ont été fabriqués avant la date de la parution du présent règlement, conformément à la réglementation alors en vigueur et ne répondant pas aux dispositions du présent règlement, peuvent encore être commercialisés pendant un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement.

**Art. 32.** Les personnes qui font le commerce d'aliments des animaux disposent d'un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement pour écouler leur stocks non conformes à la nouvelle réglementation.

## Chapitre IX. - **Surveillance et sanctions pénales**

**Art. 33.** La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée, conformément aux dispositions des articles 3 et 4 de la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux.

**Art. 34.** Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela ne soit pas le cas, un règlement grand-ducal peut fixer de telles méthodes.

**Art. 35.** Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies conformément aux dispositions des articles 5 et 6 de la loi modifiée du 19 mai 1983 précitée.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

**Art. 36.** Le règlement grand-ducal du 25 novembre 1994 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.






**Art. 37.** Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural,*
**Fernand Boden**

*Le Ministre de la Santé,*
**Georges Wohlfart**

*Le Ministre de la Justice,*
**Luc Frieden**

Palais de Luxembourg, le 5 février 1999.
Pour le Grand-Duc:
Son Lieutenant-Représentant
**Henri**
Grand-Duc héritier

Dir. 96/25, 96/24 et 95/69.

---

ANNEXE I

**Matières premières pour aliments des animaux**

PARTIE A

***Généralités***

*I. Notes explicatives*

1. Les matières premières pour aliments des animaux sont énumérées et dénommées à la partie B conformément aux critères suivants:
   - l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
   - la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
   - le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
   - la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, " à faible teneur en glucosinolate ", " riche en matières grasses ", " à faible teneur en sucre ".
2. La liste figurant à la partie B est divisée en douze chapitres:
   1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
   2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
   3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
   4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
   5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
   6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
   7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
   8. Produits laitiers
   9. Produits d'animaux terrestres
   10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
   11. Minéraux
   12. Divers

*II. Dispositions concernant la pureté botanique*

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés aux parties B et C doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.
2. Sont considérés comme impuretés botaniques:
   a) les impuretés naturelles, mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);
   b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.
3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit et sous-produit tels quels.

*III. Dispositions concernant les dénominations*

Lorsque le nom d'une matière première pour aliments des animaux comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ce(s) terme(s) peut (peuvent) être mentionné(s) ou omis, au choix; par exemple, l'huile (de graines) de soja peut être déclarée sous forme d'huile de graines de soja ou d'huile de soja.





*IV. Dispositions concernant le glossaire*

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans les parties B et C de la présente annexe. Si la dénomination de ces matières premières comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée par ce glossaire.

| Procédé | Définition | Nom commun/ qualificatif |
|---|---|---|
| Concentration | Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants | Concentré |
| Décorticage (1) | Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc. | Décortiqué |
| Séchage | Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit | Séché (au soleil ou artificiellement) |
| Extraction | Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, le produit qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant | Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses) Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles) |
| Extrusion | Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi prégélatinisation | Extrudé |
| Floconnage | Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide | Flocons |
| Mouture sèche | Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages) | Farine, son, remoulages |
| Traitement thermique/chauffage | Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance | Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement |
| Hydrogénation | Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion | Hydrogéné |
| Hydrolyse | Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base | Hydrolysé |
| Pressage | Enlèvement par extraction mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux | Tourteau de pression (2) (dans le cas des substances oléagineuses) Pulpe, marc (pour fruits, etc.) |
| Agglomération/ granulation | Compression par passage dans une filière | Granulé |
| Prégélatinisation | Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide | Prégélatinisé |
| Raffinage | Élimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique | Raffiné |
| Mouture humide | Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux de soufre en vue de l'extraction de l'amidon | Germe, gluten, amidon |




[1] Le terme «décorticage» peut, selon le cas, être remplacé par le terme «dépelliculage» ou le terme «écossage». Dans ce cas, le qualificatif commun «dépelliculé» ou «écossé» devrait être utilisé.

[2] Si nécessaire, l'expression «tourteau de pression» peut être remplacé par le simple terme «tourteau»

*V. Dispositions concernant les teneurs indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C*

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de la matière première pour aliments des animaux, sauf indication contraire.
2. Sous réserve des dispositions de l'article 3 et de l'article 6 paragraphe 3 point b) de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, la teneur en eau de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14,5 % du poids de la matière première. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, cette teneur doit être déclarée à la demande de l'acheteur.
3. Sous réserve des dispositions de l'article 3 de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique des matières premières pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 2,2 % de la matière sèche.

*VI. Dispositions concernant les agents dénaturants ou liants*

Lorsque les produits visés dans la colonne 2 de la partie B ou la colonne 1 de la partie C de la présente annexe sont utilisés pour dénaturer ou lier des matières premières pour aliments des animaux, les indications suivantes doivent être données:

- agents dénaturants: nature et quantité des produits utilisés.
- agents liants: nature des produits utilisés.

Pour ce qui est des agents liants, la quantité utilisée ne doit pas dépasser 3 % du poids total.

*VII. Dispositions concernant les tolérances minimales indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C*

Si un contrôle officiel au sens de l'article 12 de la directive fait apparaître entre la composition d'une matière première pour aliments des animaux et la composition déclarée un écart susceptible de réduire la valeur de cette matière première, les tolérances applicables sont au moins les suivantes:

a) protéine brute:
   - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
   - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
   - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
b) sucres totaux, sucres réducteurs, saccharose, lactose et glucose (dextrose):
   - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
   - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 5 %),
   - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
c) amidon et inuline:
   - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30 %,
   - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30 % (jusqu'à 10 %),
   - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
d) matières grasses brutes:
   - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
   - 12 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 5 %),
   - 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
e) cellulose brute:
   - 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14 %,
   - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14 % (jusqu'à 6 %),
   - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;
f) humidité et cendres brutes:
   - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
   - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
   - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
g) total de phosphore, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide et matières insolubles dans l'éther de pétrole:
   - 1,5 % unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15),
   - 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 15 % (15) [jusqu'à 2 % (2)],
   - 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2);
h) cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et chlorures inférieures en NaCl:






- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %,
- 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;

i) carotène, vitamine A et xanthophylle:
- 30 % de la teneur déclarée;

j) méthionine, lysine et bases azotées volatiles:
- 20 % de la teneur déclarée.

*VIII. Étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constituées de produits protéiques provenant de tissus de mammifères*

L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constituées de produits protéiques provenant de tissus de mammifères doit comprendre l'indication suivante: “ Cette matière première pour aliments des animaux est constituée de produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants. ”

Cette disposition ne s'applique pas:

- au lait et aux produits laitiers,
- à la gélatine
- aux acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par un pH > 11, lui-même suivi par l'application d'un traitement par la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars.
- au phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés
  et
- au plasma déshydraté et à d'autres produits sanguins.

---

PARTIE B

**Liste non exclusive des principales matières premières pour aliments des animaux**

*1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.01 | Avoine | Grains de Avena sativa L.et d'autres espèces cultivées d'avoine sp | |
| 1.02 | Flocons d'avoine | Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine | Amidon |
| 1.03 | Issues d'avoine décortiquée | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endospherme | Cellulose brute |
| 1.04 | Issues d'avoine | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine | Cellulose brute |
| 1.05 | Orge | Grains de Hordeum vulgare L. | |
| 1.06 | Issues d'orge | Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine | Cellulose brute |
| 1.07 | Brisures de riz | Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé, Oryza sativa L. Il est constitué principalement de petits grains brisés | Amidon |
| 1.08 | Son de riz (farine fourragère brune de riz) | Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes | Cellulose brute |
| 1.09 | Son de riz (farine fourragère blanche de riz) | Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes | Cellulose brute |




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.10 | Son de riz contenant du carbonate de calcium | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication (teneur maximale en $CaCO_3$: 3%) | Cellulose brute |
| 1.11 | Farine fourragère de riz précuit | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. (teneur maximale en $CaCO_3$: 3 %) | Cellulose brute |
| 1.12 | Tourteau de pression de germes de riz | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Cellulose brute |
| 1.13 | Tourteau d'extraction de germes de riz | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore | Protéine brute |
| 1.14 | Amidon de riz | Amidon de riz techniquement pur | Amidon |
| 1.15 | Millet | Grains de Panicum miliaceum L | |
| 1.16 | Seigle | Grains de Secale cereale L. | |
| 1.17 | Remoulage de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine, à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains | Cellulose brute |
| 1.18 | Rebulet de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle | Cellulose brute |
| 1.19 | Son de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme | Cellulose brute |
| 1.20 | Sorgho | Grains de Sorghum bicolor (L.) Moench s.l. | |
| 1.21 | Blé | Grains de Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé | |
| 1.22 | Farine basse de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains | Cellulose brute |
| 1.23 | Remoulage de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé | Cellulose brute |
| 1.24 | Son de blé (1) | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée | Cellulose brute |
| 1.25 | Germes de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constituée essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enve- | Protéine brute<br>Graisses brutes |






| | | | |
|---|---|---|---|
| | | loppes | |
| 1.26 | Gluten de blé | Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon | Protéine brute |
| 1.27 | Aliments de gluten de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon de blé, composé de son et de gluten; on peut y ajouter des composants des eaux de trempe et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile | Protéine brute<br>Amidon |
| 1.28 | Amidon de blé | Amidon de blé techniquement pur | Amidon |
| 1.29 | Épeautre | Grains d'épeautre Triticum spelta L., Triticum dioccum, Schrank, Triticum monococu | |
| 1.30 | Triticale | Grains de l'hybride Triticum X Secale | |
| 1.31 | Maïs | Grains de Zea mays L. | |
| 1.32 | Farine fourragère de maïs | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs | Cellulose brute |
| 1.33 | Son de maïs | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme | Cellulose brute |
| 1.34 | Tourteau de pression de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer | Protéine brute<br>Graisses brutes |
| 1.35 | Tourteau d'extraction de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer | Protéine brute |
| 1.36 | Aliment de gluten (2) de maïs | Sous-produit de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile | Protéine brute<br>Amidon |
| 1.37 | Gluten de maïs | Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon | Protéine brute |
| 1.38 | Amidon de maïs | Amidon de maïs techniquement pur | |
| 1.39 | Amidon de maïs prégélatinisé (3) | Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide | Amidon |
| 1.40 | Radicelles de malt | Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées | Protéine brute |
| 1.41 | Drêches séchées de brasserie | Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés | Protéine brute |
| 1.42 | Drêches séchées de distillerie | Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés | Protéine brute |
| 1.43 | Drêches foncées de distillerie (4) | Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés | Protéine brute |

(1) Si cet ingrédient a été broyé plus finement, l'adjectif «fin» peut être ajouté à l'appellation ou cette dernière peut être remplacée par une dénomination correspondante.
(2) Cette dénomination peut être remplacée par «Gluten feed de maïs».





(3) Cette dénomination peut être remplacée par «Amidon de maïs extrudé

(4) Cette dénomination peut être remplacée par «Drèches et solubles de distillerie».

*2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2.01 | Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées Arachis hypogaea L.et autres espèces d'Arachis (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche) | Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute |
| 2.02 | Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche) | Protéine brute Cellulose brute |
| 2.03 | Tourteau de pression d'arachides décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées | Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute |
| 2.04 | Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées | Protéine brute Cellulose brute |
| 2.05 | Graines de colza (1) | Graines de colza Brassica napus L.ssp.oleifera (Metzg.) Sinsk., de sarson indien Brassica napus L.Var. Glauca (Roxb.) O.E. Schulz et de navette Brassica campestris L.ssp.oleifera (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %) | |
| 2.06 | Tourteau de pression de colza (1) | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %) | Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute |
| 2.07 | Tourteau d'extraction de colza (1) | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %) | Protéine brute |
| 2.08 | Pellicules de colza | Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza | Cellulose brute |
| 2.09 | Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées Carthamus tinctorius L. | Protéine brute Cellulose brute |
| 2.10 | Tourteau de pression de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier Cocos nucifera L. | Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute |
| 2.11 | Tourteau d'extraction de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier | Protéine brute |
| 2.12 | Tourteau de pression de palmiste | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (HBK) L.H.Bailey (Elaeis melano-cocca auct.), débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses | Protéine brute Celllulose brute Graisses brutes |
| 2.13 | Tourteau d'extraction de palmiste | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses | Protéine brute Cellulose brute |
| 2.14 | Soja, cuit | Graines de soja Glycine max.L.Merr.ayant subi un traitement thermique approprié | |
| 2.15 | Tourteau d'extraction de soja, cuit | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement ther-mique approprié | Protéine brute (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche) |





| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.16 | Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 2.17 | Concentré protéique de soja | Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté | Protéine brute |
| 2.18 | Huile (de graines) de soja | Produit composé d'huile de graines de soja | |
| 2.19 | Pellicules (de soja | Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja | Cellulose brute |
| 2.20 | Graines de coton | Graines de coton Gossypium spp.dont les fibres ont été enlevées | Protéine brute<br>Cellulose brute<br>Graisses brutes |
| 2.21 | Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche) | Protéine brute<br>Celllulose brute |
| 2.22 | Tourteau de pression sion de graines de coton | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres | Protéine brute<br>Cellulose brute<br>Graisses brutes |
| 2.23 | Tourteau de pression de graines de niger | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger Guizotia abyssinica (Lf) Cas. (cendres insolubles dans HCL: au maximum 3,4 %) | Protéine brute<br>Graisses brutes |
| 2.24 | Graines de tournesol | Graines de tournesol Helianthus annuus L. | |
| 2.25 | Tourteau d'extraction de tournesol | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol | Protéine brute |
| 2.26 | Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche) | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 2.27 | Graines de lin | Graines de lin Linum usitatissimum L. (teneur minimale en pureté botanique 93 %) | |
| 2.28 | Tourteau de pression de graines de lin | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %) | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Celllulose brute |
| 2.29 | Tourteau d'extraction de graines de lin | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %) | Protéine brute |
| 2.30 | Tourteau d'extraction (grignon) d'olives) | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées Olea europaea L., débarras-sées autant que possible des débris de noyaux | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 2.31 | Tourteau de pression de graines de sésame | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame Sesamum indicum L. (cendres insolubles dans HCL: au maximum 5 %) | Protéine brute<br>Cellulose brute<br>Graisses brutes |
| 2.32 | Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao Theobroma cacao L.débarrassées partiellement de leurs coques | Protéine brute |

(1) S'il y a lieu, la mention «à faible teneur en glucosinolates» peut être ajoutée à la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.





*3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.01 | Pois chiches | Graines de Cicer arietinum L. | |
| 3.02 | Farine d'extraction de guar | Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de Cyamopsis tetragonoloba (L.)Taub. | Protéine brute |
| 3.03 | Ers | Graines de Ervum ervilia L. | |
| 3.04 | Gesse (1) | Graines de Lathyrus sativus L., soumises à un traitement thermique approprié | |
| 3.05 | Lentilles | Graines de Lens culinaris a.o. Medik | |
| 3.06 | Lupin doux | Graines de Lupinus spp., à faible teneur en matières amères | |
| 3.07 | Haricots, cuits | Graines de Phaseolus ou Vigna spp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques | |
| 3.08 | Pois | Graines de Pisum spp. | |
| 3.09 | Issues de pois (farine fourragère de pois) | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'en-dosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules | Protéine pure<br>Cellulose brute |
| 3.10 | Son de pois | Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois | Cellulose brute |
| 3.11 | Fèves et féveroles | Graines de Vicia faba L.ssp.faba var.equina Pers.et var.minuta (Alef.) Mansf. | |
| 3.12 | Jarosse | Graines de Vicia monanthos Desf. | |
| 3.13 | Vesce | Graines de Vicia sativa L.var.sativa et d'autres variétés | |

(1) Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique effectué.

*4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4.01 | Pulpe de betterave (sucrière) | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceau extraits et séchés de betterave sucrière Beta vulgaris L.spp.vulgaris var.altissima Doell. (teneur maximale en cendres insolubles dans HCL: 3,5 % dans la matière sèche) | Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 4.02 | Mélasse de betterave (sucrerie) | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du secre de betterave sucrière. (teneur maximale en humidité: 25%) | Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 4.03 | Pulpe de betterave (sucrière) mélassée) | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse | Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 4.04 | Vinasse de betterave sucrière | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide d'acide citrique ou d'autres substances organiques | Protéine brute<br>ANP |




| | | | |
|---|---|---|---|
| 4.05 | Sucre (de betterave) (1) | Sucre extrait à partir de betterave sucrière | Saccharose |
| 4.06 | Patate douce | Tubercules de Ipomoea batatas (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation | Amidon |
| 4.07 | Manioc | Racines de Manihot esculenta Crantz, quelle qu'en soit la présentation | Amidon |
| 4.08 | Amidon de manioc prégélatinisé | Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié | Amidon |
| 4.09 | Pulpe de pommes de terre | Résidu solide de l'extraction de la fécule de pommes de terre Solanum tuberosum L. | |
| 4.10 | Fécule de pommes de terre | Fécule de pommes de terre techniquement pure | Amidon |
| 4.11 | Protéine de pommes de terre | Sous-produit de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule | Protéine brute |

(1) Cette dénomination peut être remplacée par «saccharose».

*5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5.01 | Gousses de caroubes | Produit obtenu par concassage de fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier Ceratonia siliqua L. | Cellulose brute |
| 5.02 | Pulpe d'agrumes | Sous-produit obtenu par pression d'agrumes Citrus spp.lors de la fabrication de jus d'agrumes | Cellulose brute |
| 5.03 | Pulpe de pomme | Sous-produit obtenu par pression des pommes Malus spp. lors de la fabrication de jus de pommes | Cellulose brute |
| 5.04 | Pulpe de tomate | Sous-produit obtenu par pression des tomates Solanum Lycopersicum Karst lors de la fabrication de jus de tomate | Cellulose brute |
| 5.05 | Marc de raisins | Sous-produit de transformation du raison Vitis vinife-ra L.après pressurage du jus | Cellulose brute |
| 5.06 | Pépins de raisins, extraits | Sous-produit de la transformation du raisin composé de pépins de raisins, extraits pratiquement exempts d'autres composants | Cellulose brute |

*6. Fourrages, y compris fourrages grossiers*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6.01 | Farine de luzerne (1) | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne Medicago sativa L.et Medicago varia Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %); (cendres insolubles dans HCl: au maximum 4 %) | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 6.02 | Marc de luzerne | Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression | Protéine brute |
| 6.03 | Concentré protéinique de luzerne | Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines | Carotène<br>Protéine brute |






| | | | |
|---|---|---|---|
| 6.04 | Farine de trèfle(1). | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle Trifolium spp. (teneur minimale en pureté botanique 80%); (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 % ) | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 6.05 | Farine d'herbe(1). | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %) | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| 6.06. | Paille de blé | Paille de blé | |
| 6.07 | Paille de céréales(2) traitée | Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales | Protéine brute<br>ANP en cas de traitement à l'ammoniaque<br>Sodium en cas de traitement au NaOH |

(1) Le terme «farine» peut être remplacé par le terme «agglomérés». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

(2) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.

*7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 7.01 | Mélasse de canne à sucre | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre Saccharum officinarum L.(teneur maximale en humidité: 25 %) | Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 7.02 | Vinasse de canne à sucre | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques | Protéine brute<br>ANP |
| 7.03 | Sucre (de canne)(1) | Sucre extrait de la canne à sucre | Saccharose |
| 7.04 | Farine d'algues marines | Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode | Cendres brutes |

(1) Cette dénomination peut être remplacée par «saccharose».

*8. Produits laitiers*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 8.01 | Lait écrémé en poudre | Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée | Protéine brute |
| 8.02 | Babeurre en poudre | Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Lactose |
| 8.03 | Lactosérum en poudre | Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés si-similaires | Protéine brute<br>Lactose |
| 8.04 | Lactosérum en poudre partiellement délactosé | Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite | Protéine brute<br>Lactose |




| | | | |
|---|---|---|---|
| 8.05 | Protéine de lactosérum en poudre (1) | Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique | Protéine brute |
| 8.06 | Caséine (de lait) en poudre | Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure | Protéine brute |
| 8.07 | Lactose en poudre | Le sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage | Lactose |

(1) Cette dénomination peut être remplacée par «lactalbumine en poudre».

*9. Produits d'animaux terrestres*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 9.01 | Farine de viande (1) | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et du plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche) (cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2 %) | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Cendres brutes |
| 9.02 | Farine de viande osseuse (1) | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soie, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Cendres brutes |
| 9.03 | Farine d'os | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de cornes, de soies, de poils et du plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. | Protéine brute<br>Cendres brutes |
| 9.04 | Cretons de viande | Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement | Protéine brute<br>Graisses brutes |
| 9.05 | Déchets d'abattage de volaille (1) | Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,3 %) | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Cendres brutes |
| 9.06 | Farine de plumes hydrolysées | Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille.(cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 % ) | Protéine brute |
| 9.07 | Farine de sang | Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères | Protéine brute |
| 9.08 | Graisses animales | Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud | |

(1) Les produits contenant plus de 13% de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de «gras».






*10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 10.01 | Farine de poissons (1) | Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie d'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2 %) | Protéine brute<br>Graisses brutes<br>Cendres brutes |
| 10.02 | Soluble de poissons concentré | Produit stabilisé composé de jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées | Protéine brute |
| 10.03 | Huile de poissons | Huile obtenue à partir de poissons | |
| 10.04 | Huile de poissons, raffinée, hydrogénée | Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation | Indice d'iode |

(1) Les produits dont la matière sèche contient plus de 75% de protéine brutes peuvent être qualifiés de riches en protéines».

*11. Minéraux*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 11.01 | Carbonate de calcium (1) | Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 % ) | Calcium<br>Cendres insolubles dans le HCl |
| 11.02 | Carbonate de calcium et de magésium | Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium | Calcium<br>Magésium |
| 11.03 | Algues marines calcaires | Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 % ) | Calcium<br>Cendres insolubles dans le HCl |
| 11.04 | Oxyde de magnésium | Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO) | Magnésium |
| 11.05 | Kiesérite | Sulfate de magnésium naturel ($MgSO_4.H_2O$) | Magnésium |
| 11.06 | Phosphate bicalcique (2) | Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($CaHPO_4$. $xH_2O$) | Calcium<br>Phosphore total |
| 11.07 | Phosphate monobicalcique | Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique | Phosphore total<br>Calcium |
| 11.08 | Phosphate naturel défluoré | Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés | Phosphore total<br>Calcium |
| 11.09 | Farine d'os dégélatinisés | Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus | Phosphore total<br>Calcium |
| 11.10 | Phosphore monocalcique | Bis-(dihydrogénophosphate ) de calcium techniquement pur [$Ca(H_2PO_4.)_2.xH_2O$] | Phosphore total<br>Calcium |
| 11.11 | Phosphate de calcium et de magésium | Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur | Magnésium<br>Phosphore total |
| 11.12 | Phosphate monoammonique | Phospate monoammonique techniquement pur ($NH_4H_2PO_4$) | Azote total<br>Phosphore total |





| | | | |
|---|---|---|---|
| 11.13 | Chlorure de sodium(1) | Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins | Sodium |
| 11.14 | Propionate de magésium | Propionate de magnésium techniquement pur | Magnésium |

(1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

(2) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

*12. Divers*

| No | Dénomination | Description | Déclarations obligatoires |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 12.01 | Résidus de boulangerie ou de la fabrication de pâtes | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de bis-cuits, gâteaux, pain ou pâtes | Amidon<br>Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 12.02 | Résidus de confiserie | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie | Amidon<br>Sucres totaux exprimés en saccharose |
| 12.03 | Acides gras | Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée | Graisses brutes |
| 12.04 | Sels d'acides gras(1) | Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hy-droxyde de calcium, de sodium ou de potassium | Graisses brutes<br>Ca (ou Na ou K, selon le cas) |

(1) La dénomination peut être complétée par l'indication du sel obtenu.

PARTIE C

**Dispositions concernant la déclaration relative à certains composants de matières premières ne figurant pas dans la liste**

Pour ce qui est des matières premières pour aliments des animaux mises en circulation et ne figurant pas dans la liste de la partie B de la présente annexe, les composants indiqués dans la colonne 2 du tableau ci-dessous doivent obligatoirement être déclarés conformément à l'article 5 paragraphe 1 point d) de la directive.

| Catégorie de matières premières | Déclarations obligatoires |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Grains de céréales | |
| Produits et sous-produits de grains de céréales | Amidon si > 20 %<br>Protéine brute si > 10 %<br>Graisses brutes si > 5 %<br>Cellulose brute |
| Graines ou fruits oléagineux | |
| Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux | Protéine brute<br>Graisses brutes si > 5 %<br>Cellulose brute |
| Graines de légumineuses | |






| | |
|---|---|
| Produits et sous-produits de graines de légumineuses | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| Tubercules et racines | |
| Produits et sous-produits de tubercules et racines | Amidon<br>Cellulose brute |
| Produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière | Cellulose brute<br>Sucres totaux exprimés en saccharose |
| Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| Fourrages, y compris les fourrages grossiers | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| Autres plantes, leurs produits et sous-produits | Protéine brute<br>Cellulose brute |
| Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre | Protéine brute<br>Cellulose brute<br>Sucres totaux exprimés en saccharose |
| Produits laitiers | Protéine brute |
| Produits laitiers à forte teneur en lactose | Protéine brute<br>Lactose |
| Produits d'animaux terrestres | Protéine brute si > 10 %<br>Graisses brutes si > 5 % |
| Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits | Protéine brute si > 10 %<br>Graisses brutes si > 5 % |
| Minéraux | Minéraux utilisés |
| Divers | Protéine brute si > 10 %<br>Cellulose brute<br>Graisses brutes si > 10 %<br>Amidon si > 30 %<br>Sucres totaux exprimés en saccharose si >10 % |

ANNEXE II

**Aliments composés**

P a r t i e A

***Dispositions générales***

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.

2. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans le cas où elle dépasse:
- 7 % dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40 %,
- 5 % dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques,
- 10 % dans les aliments minéraux contenant des substances organiques,
- 14 % dans les autres aliments composés.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en humidité ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.

3. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3 % par rapport à la






matière sèche, dans le cas des aliments composés contenant principalement des sous-produits du riz, et 2,2 % par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Toutefois, la teneur de 2,2 % peut être dépassée dans le cas:
- d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés,
- d'aliments minéraux,
- d'aliments composés contenant plus de 50 % de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières,
- d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15 %,

et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.

4. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif inférieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes par kilogramme d'aliment complet ramené à une teneur en humidité de 12 %.

5. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés à l'exception des aliments destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:

5.1. si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:

5.1.1. *protéine brute:*
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

5.1.2. *sucres totaux:*
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

5.1.3. *amidon et sucres totaux plus amidon:*
- 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 10 %),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

5.1.4. *matières grasses brutes:*
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 8 %),
- 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;

5.1.5. *sodium, potassium et magnésium*
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %),
- 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5 %),
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %),
- 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;

5.1.6. *phosphore total et calcium:*
- 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %,
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %),
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %),
- 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;

5.1.7. *méthionine, lysine et thréonine:*
- 15 % de la teneur déclarée;

5.1.8. *cystine et tryptophane:*
- 20 % de la teneur déclarée;

5.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

5.2.1. *humidité:*
- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

5.2.2. *cendres brutes:*
- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),






- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

5.2.3. *cellulose brute:*
- 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12 %,
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;

5.2.4. *cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique:*
- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 4 %),
- 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %;

5.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 5.1 et 5.2.:

5.3.1. - protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon: tolérance double de celle admise pour ces substances du point 5.1;
- phosphore total, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute: tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 5.1 et 5.2.

6. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:

6.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:

6.1.1. *protéine brute:*
- 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
- 16 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 12,5 %),
- 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5 %;

6.1.2. *matières grasses brutes:*
- 2,5 unités de la teneur déclarée;

6.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

6.2.1. *humidité:*
- 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40 %,
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40 % (jusqu'à 20 %),
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20 %;

6.2.2. *cendres brutes:*
- 1,5 unité de la teneur déclarée;

6.2.3. *cellulose brute:*
- 1 unité de la teneur déclarée;

6.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 6.1 et 6.2.:

6.3.1. *protéine brute:*
tolérance double de celle admise pour cette substance sous 6.1.1.;

6.3.2. *matières grasses brutes:*
tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 6.1.2.;

6.3.3. *cendres brutes, cellulose brute:*
tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 6.2.2. et 6.2.3.

7. Etiquetage des aliments composés comprenant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères.

7.1. L'étiquetage des aliments composés comportant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères et destinés à des animaux autres que les animaux familiers doit comprendre l'indication suivante: “ Cet aliment composé contient des produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants ”.

Cette disposition ne s'applique pas aux aliments composés qui ne contiennent pas d'autres produits protéiques provenant de tissus de mammifères que:
- le lait et les produits laitiers,
- la gélatine,
- les acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par pH>11, lui-même suivi par un traitement à la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars,
- le phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés
  et
- le plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.






P a r t i e B

***Déclarations des constituants analytiques***

| Aliments pour animaux | Constituants analytiques et teneurs | Espèce animale ou catégorie d'animaux<br>Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f | Espèce animale ou catégorie d'animaux<br>Déclarations facultatives selon l'article 14 paragraphe 3 point k |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Aliments complets | - Protéine brute<br>- Matières grasses brutes<br>- Cellulose brute<br>- Cendres brutes | Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats | Animaux, familiers autres que les chiens et les chats |
| | - Lysine | Porcs | Animaux autres que les porcs |
| | - Méthionine | Volailles | Animaux autres que les volailles |
| | - Cystine<br>- Thréonine<br>- Tryptophane | . . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . . | Tous les animaux |
| | - Valeur énergétique | . . . . . . . . . . . . . . . . . . | Volailles (déclaration selon la méthode CEE) |
| | | . . . . . . . . . . . . . . . . . . | Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale) |
| | - Amidon<br>- Sucres totaux (saccharose)<br>- Sucres totaux + amidon<br>- Calcium<br>- Sodium<br>- Phosphore<br>- Magnésium<br>- Potassium | . . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . . | Tous les animaux |
| Aliments complémentaires<br>- Minéraux | - Protéine brute<br>- Cellulose brute<br>- Cendres brutes<br>- Matières grasses brutes<br>- Lysine<br>- Méthionine<br>- Cystine<br>- Thréonine<br>- Tryptophane | . . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . .<br>. . . . . . . . . . . . . . . . . . | Tous les animaux |
| | - Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium | Tous les animaux | |
| | - Magnésium | Ruminants | Animaux autres que les ruminants |
| | - Potassium | . . . . . . . . . . . . . . . . . . | Tous les animaux |




| Aliments pour animaux | Constituants analytiques et teneurs | Espèce animale ou catégorie d'animaux | |
|---|---|---|---|
| | | Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f | Déclarations facultatives selon l'article 14 paragraphe 3 point k |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Aliments complémentaires<br>- Mélasses | - Protéine brute<br>- Cellulose brute<br>- Sucres totaux (saccharose)<br>- Cendres brutes | } Tous les animaux | |
| | - Matières grasses brutes<br>- Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Potassium | ..................<br>..................<br>..................<br>..................<br>.................. | } Tous les animaux |
| | - Magnésium ≥ 0,5% | Ruminants | Animaux autres que les ruminants |
| | < 0,5% | .................. | Tous les animaux |
| | - Protéine brute<br>- Matières grasses brutes<br>- Cellulose brute<br>- Cendres brutes | } Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et chats | } Animaux familiers autres que les chiens et les chats |
| | - Calcium ≥ 5% | Animaux autres que les animaux familiers | Animaux familiers |
| | < 5% | .................. | Tous les animaux |
| | - Phosphore ≥ 2% | Animaux autres que les animaux familiers | Animaux familiers |
| | < 2% | .................. | Tous les animaux |
| | - Magénsium ≥0,5% | Ruminants | Animaux autres que les ruminants |
| | < 0,5% | .................. | Tous les animaux |
| | - Sodium | .................. | Tous les animaux |
| | - Potassium | .................. | |
| | - Valeur énergétique | .................. | Volailles (déclaration selon le méthode CEE) |
| | | .................. | Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale) |
| | - Lysine | Porcs | Animaux autres que les porcs |
| | - Méthionine | Volailles | Animaux autres que les volailles |
| | - Cystine<br>- Thréonine<br>- Tryptophane<br>- Amidon<br>- Sucres totaux (saccharose)<br>- Sucres totaux + amidon | ..................<br>..................<br>..................<br>..................<br>..................<br>.................. | } Tous les animaux |






ANNEXE III

***Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients lors du marquage des aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers***

| Catégorie | Définition |
|---|---|
| 1. Grains de céréales | Grains entiers de tout type de céréales (y compris le sarrasin), quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument n'a été retirée. |
| 2. Produits et sous-produits de grains de céréales | Produits et sous-produits de fractionnement de grains de céréales autres que les huiles incluses dans la catégorie 14.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche. |
| 3. Graines oléagineuses | Graines ou fruits oléagineux entiers, quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument ou la coque n'a été retirée. |
| 4. Produits et sous-produits de graines oléagineuses | Produits et sous-produits de fractionnement de graines et fruits oléagineux autres que les huiles ou matières grasses incluses dans la catégorie 14.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche. |
| 5. Produits et sous-produits de graines de légumineuses | Graines entières et légumineuses, leurs produits et sous-produits autres que les graines oléagineuses de légumineuses incluses dans les catégories 3 et 4.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche. |
| 6. Produits et sous-produits de tubercules et de racines | Produits et sous-produits dérivés de tubercules et de racines autres que les betteraves sucrières incluses dans la catégorie 7.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche. |
| 7. Produits et sous-produits de la fabrication du sucre | Produits et sous-produits de la betterave sucrière et de la canne à sucre.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche. |
| 8. Produits et sous-produits de la transformation des fruits | Produits et sous-produits de la transformation des fruits.Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche. |
| 9. Fourrages séchés | Partie aérienne des plantes fourragères récoltées à l'état vert, séchées artificiellement ou naturellement.Ces produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche. |
| 10. Produits cellulosiques | Ingrédients alimentaires contenant plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, tels que les pailles, téguments et balles, autres que les produits inclus dans les catégories 4, 8 et 9. |
| 11. Produits laitiers | Tous les produits dérivés de la transformation du lait, sauf les graisses séparées incluses dans la catégorie 14. |
| 12. Produits de poisson | Poissons ou parties de poissons ou d'autres animaux marins à sang froid ainsi que les produits de leur transformation, autres que l'huile de poisson et ses dérivés inclus dans la catégorie 14, et à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 13. |
| 13. Minéraux | Substances inorganiques ou organiques contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche, autres que des substances contenant plus de 5 % de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique sur matière sèche. |
| 14. Huiles et graisses | Huiles et graisses d'origine animale ou végétale et leurs dérivés. |
| 15. Produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires | Déchets et excédents de la boulangerie ou de la fabrication des pâtes alimentaires. |






## ANNEXE IV

***Catégorie d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers***

| Désignation de la Catégorie | Définition |
|---|---|
| 1. Viandes et sous-produits animaux | Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud. |
| 2. Lait et produits de laiterie | Tous les produits laitiers à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 3. Oeufs et produits d'oeufs | Tous les produits d'oeufs à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 4. Huiles et graisses | Toutes les huiles et graisses animales ou végétales. |
| 5. Levures | Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées |
| 6. Poissons et sous-produits de poissons | Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conservé par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 7. Céréales | Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales. |
| 8. Légumes | Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié. |
| 9. Sous-produits d'origine végétale | Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses. |
| 10. Extraits de protéines végétales | Tous les produits d'origine végétale, dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50 % de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées. |
| 11. Substances minérales | Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale. |
| 12. Sucres | Tous les types de sucre. |
| 13. Fruits | Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié. |
| 14. Noix | Toutes les amandes des fruits à coque. |
| 15. Graines | Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues. |
| 16. Algues | Toutes les espèces d'algues à l'état frais ou conservées par un traitement approprié. |
| 17. Mollusques et crustacés | Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 18. Insectes | Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement. |
| 19. Produits de la boulangerie | Tous les produits de la boulangerie: pain, gâteaux ainsi que les pâtes |

## ANNEXE V

***Ingrédients utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés***

### Partie A

*I. Notes explicatives.*

1. Les ingrédients sont énumérés et dénommés à la partie B conformément aux critères suivants:
- l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
- la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
- le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit, obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
- la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, "à faible teneur en glucosinolate", "riche en matières grasses", "à faible teneur en sucre".

2. La liste est divisée en douze chapitres:
   1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits






2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
8. Produits laitiers
9. Produits d'animaux terrestres
10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
11. Minéraux
12. Divers.

*II. Dispositions concernant la pureté botanique.*

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.

2. Sont considérées comme impuretés botaniques:

a) les impuretés naturelles mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);

b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.

3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit tel quel.

*III. Dispositions concernant les dénominations.*

Lorsque le nom d'un ingrédient comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ce(s) terme(s) peut (peuvent) être mentionné(s) ou omis, au choix; par exemple, l'huile (de graines) de soja peut être déclarée sous forme d'huile de graines de soja ou d'huile de soja.

*IV. Dispositions concernant le glossaire.*

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des ingrédients mentionnés dans la partie B de l'annexe. Si la dénomination de ces ingrédients comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donné par ce glossaire.

| Procédé | Définition | Nom commun/ Qualificatif |
|---|---|---|
| Concentration | Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants | Concentré |
| Décorticage(1) | Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc. | |
| Séchage | Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit | Séché (au soleil ou artificiellement) |
| Extraction | Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, l'ingrédient qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant | Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses)<br>Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles) |
| Extrusion | Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi prégélatinisation. | Extrudé |
| Floconnage | Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide | Flocons |
| Mouture sèche | Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages) | Farine, son, remoulages |
| Traitement thermique / chauffage | Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance. | Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement |




| | | |
|---|---|---|
| Hydrogénation | Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion | Hydrogéné |
| Hydrolyse | Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base | Hydrolysé |
| Pressage | Enlèvement par pressage mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement, sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux | Tourteau de pression (dans le cas des substances oléagi neuses)(2)<br>Pulpe, marc (pour les fruits, etc.) |
| Agglomération/ granulation | Tassement dans un moule de présentation | Granulé |
| Prégélatinisation | Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide | Prégélatinisé |
| Raffinage | Élimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique | Raffiné |
| Mouture humide | Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux de soufre en vue de l'extraction de l'amidon | Germe, gluten, amidon |

(1) «Décorticage» peut selon le cas être remplacé par «dépelliculage» ou «écossage». Dans ce cas, le qualificatif commun «dépelliculé» ou «écossé» devrait être utilisé.

(2) Si nécessaire, l'expression «tourteau de pression» peut être remplacée par le simple terme «tourteau».

Partie B

***Liste non exclusive des principaux ingrédients.***

*1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 1.01 | Avoine | Grains de Avena sativa L. et d'autres espèces cultivées d'avoine sp. |
| 1.02 | Flocons d'avoine | Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine. |
| 1.03 | Issues d'avoine décortiquée | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endosperme. |
| 1.04. | Issues d'avoine | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine. |
| 1.05. | Orge | Grains de Hordeum vulgare L. |
| 1.06. | Issues d'orge | Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine. |
| 1.07. | Brisures de riz | Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé. Oryza sativa L. Il est constitué principalement de petits grains brisés. |
| 1.08. | Son de riz (farine fourragère brune de riz) | Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes. |
| 1.09. | Son de riz (farine fourragère blanche de riz) | Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes. |
| 1.10. | Son de riz contenant du carbonate de calcium | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. |
| 1.11. | Farine fourragère de riz précuit | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué |




| | | |
|---|---|---|
| | | principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. |
| 1.12. | Tourteau de pression de germes de riz | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore. |
| 1.13. | Tourteau d'extraction de germes de riz | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore. |
| 1.14. | Amidon de riz | Amidon de riz techniquement pur. |
| 1.15. | Millet | Grains de Panicum milaceum L. |
| 1.16. | Seigle | Grains de Secale cereale L. |
| 1.17. | Remoulage de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains. |
| 1.18. | Rebulet de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle. |
| 1.19. | Son de seigle | Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme. |
| 1.20. | Sorgho | Grains de Sorghum bicolor (L.) Moench s.i. |
| 1.21. | Blé | Grains de Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé |
| 1.22. | Farine basse de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppe et de quelques débris de grains. |
| 1.23. | Remoulage de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé. |
| 1.24. | Son de blé(1) | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée |
| 1.25. | Germes de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auquel peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes. |
| 1.26. | Gluten de blé | Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon. |
| 1.27. | Aliment de gluten de blé | Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et le germe, dont l'huile a pu être extraite. |
| 1.28. | Amidon de blé | Amidon de blé techniquement pur |
| 1.29. | Épeautre | Grains d'épeautre Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum |
| 1.30. | Triticale | Grains de l'hybride Triticum X Secale |
| 1.31. | Maïs | Grains de Zea mays L. |
| 1.32. | Farine fourragère de maïs | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs. |
| 1.33. | Son de maïs | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme. |
| 1.34. | Tourteau de pression de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du |






| | | |
|---|---|---|
| | | testa peuvent encore adhérer. |
| 1.35. | Tourteau d'extraction de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer. |
| 1.36. | Drêches de maïs enrichies(2) | Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite. |
| 1.37. | Gluten de maïs | Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon. |
| 1.38. | Amidon de maïs | Amidon de maïs techniquement pur |
| 1.39. | Amidon de maïs prégélatinisé(3) | Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide. |
| 1.40. | Radicelles de malt | Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées |
| 1.41. | Drêches séchées de brasserie | Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés. |
| 1.42. | Drêches séchées de distillerie | Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés. |
| 1.43. | Drêches foncées de distillerie(4) | Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés. |

(1) Si cet ingrédient a été broyé plus finement, l'adjectif «fin» peut être ajouté à l'appellation ou cette dernière peut être remplacée par une détermination correspondante.
(2) Cette dénomination peut être remplacée par «Gluten feed de maïs»
(3) Cette dénomination peut être remplacée par «Amidon de maïs extrudié»
(4) Cette dénomination peut être remplacée par «Drèches et solubles de distillerie»

*2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 2.01. | Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées Arachis hypogaea L. et autres espèces d'Arachis (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche) |
| 2.02. | Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche) |
| 2.03. | Tourteau de pression d'arachides décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées |
| 2.04. | Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées |
| 2.05. | Graines de colza(1) | Graines de colza Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., de sarson indien Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz et de navette Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %). |
| 2.06. | Tourteau de pression de colza | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %). |
| 2.07. | Tourteau d'extraction de colza(1) | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %). |




| | | |
|---|---|---|
| 2.08. | Pellicules de colza | Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza |
| 2.09. | Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées Carthamus tinctorius L. |
| 2.10. | Tourteau de pression de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier Cocos nucifera L. |
| 2.11. | Tourteau d'extraction de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier |
| 2.12. | Tourteau de pression de palmiste | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.), débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses. |
| 2.13. | Tourteau d'extraction de palmiste | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses. |
| 2.14. | Soja, cuit | Graines de soja Glycine max (L.) Merr. ayant subi un traitement thermique approprié. |
| 2.15. | Tourteau d'extraction de soja, cuit | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8% sur matière sèche). |
| 2.16. | Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié. |
| 2.17. | Concentré protéique de soja | Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté. |
| 2.18. | Huile (de graines) se soja | Produit composé d'huile de graines de soja |
| 2.19. | Pellicules (de graines) de soja | Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja |
| 2.20. | Graines de coton | Graines de coton Gossypium spp. dont les fibres ont été enlevées. |
| 2.21. | Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche) |
| 2.22. | Tourteau de pression de graines de coton | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres. |
| 2.23. | Tourteau de pression de graines de niger | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger Guizotia abyssinica (L.f) Cass. |
| 2.24. | Graines de tournesol | Graines de tournesol Helianthus annuus L. |
| 2.25. | Tourteau d'extraction de tournesol | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol. |
| 2.26. | Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche). |
| 2.27. | Graines de lin | Graines de lin Linum usitatissimum L. (teneur minimale en pureté botanique 93 %). |
| 2.28. | Tourteau de pression de graines de lin | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %). |
| 2.29. | Tourteau d'extraction de graines de lin | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %). |




| | | |
|---|---|---|
| 2.30. | Tourteau d'extraction (grignon) d'olives | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées Olea europaea L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux. |
| 2.31. | Tourteau de pression de graines de sésame | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame Sesamum indicum L. |
| 2.32. | Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao Theobroma cacao L. débarrassées partiellement de leurs coques. |

(1) S'il y a lieu, la mention «é faible teneur en glucosinolates» peut être ajoutée à la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.

*3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 3.01. | Pois chiches | Graines de Cicer arietinum L: |
| 3.02. | Farine d'extraction de guar | Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de Cyamopsis tetragonoloba Taub. |
| 3.03. | Ers | Graines de Ervum ervilia L. |
| 3.04. | Gesse(1) | Graines de Lathyrus sativus L., soumises à un traitement thermique approprié. |
| 3.05. | Lentilles | Graines de Lens culinaris a.o. Medik. |
| 3.06. | Lupin doux | Graines de Lupinus spp., à faible teneur en matières amères. |
| 3.07. | Haricots, cuits | Graines de Phaseolus ou Vigna spp., soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques. |
| 3.08. | Pois | Graines de Pisum spp. |
| 3.09. | Issues de pois (farine fourragère de pois) | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules. |
| 3.10. | Son de pois | Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois. |
| 3.11. | Fèves et féveroles | Graines de Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. et var. minuta (Alef.) Mansf. |
| 3.12. | Jarosse | Graines de Vicia monanthos Desf. |
| 3.13. | Vesce | Graines de Vicia sativa L. var. sativa et d'autres variétés. |

(1) Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique effectué.

*4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 4.01. | Pulpe de betterave (sucrière) | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière Beta vulgaris L. spp. vulgaris var. altissima Doeil. |
| 4.02. | Mélasse de betterave (sucrière) | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière. |
| 4.03. | Pulpe de betterave (sucrière) mélassée | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse. |
| 4.04. | Vinasse de betterave (sucrière) | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques. |



| | | |
|---|---|---|
| 4.05. | Sucre (de betterave)(1) | Sucre extrait à partir de betterave sucrière. |
| 4.06. | Patate douce | Tubercules de Ipomoea batatas (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation. |
| 4.07. | Manioc | Racines de Manihot esculenta Crantz, quelle qu'en soit la présentation. |
| 4.08. | Amidon de manioc prégélatinisé | Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié. |
| 4.09. | Pulpe de pommes de terre | Résidu solide de l'extraction de la fécule de pommes de terre Solanum tuberosum L. |
| 4.10. | Fécule de pommes de terre | Fécule de pommes de terre techniquement pure. |
| 4.11. | Protéine de pommes de terre | Sous-produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule. |

(1) Cette dénomination peut être remplacée par «saccharose».

*5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 5.01. | Gousses de caroubes | Produit obtenu par concassage des fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier Ceratonia siliqua L. |
| 5.02. | Pulpe d'agrumes | Sous-produit obtenu par pression d'agrumes Citrus spp. lors de la fabrication de jus d'agrumes. |
| 5.03. | Pulpe de pomme | Sous-produit obtenu par pression des pommes Malus spp. lors de la fabrication de jus de pomme. |
| 5.04. | Pulpe de tomate | Sous-produit obtenu par pression des tomates Solanum lycopersicum Karst. lors de la fabrication de jus de tomate. |
| 5.05. | Marc de raisins | Sous-produit de la transformation du raisin Vitis vinifera L. après pressurage du jus. |
| 5.06. | Pépins de raisins | Sous-produit de la transformation du raisin composé des pépins de raisins, pratiquement exempt d'autres composants. |

*6. Fourrages, y compris fourrages grossiers*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 6.01. | Farine de luzerne(1) | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne Medicago sativa L. et Medicago varia Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %). |
| 6.02. | Marc de luzerne | Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression. |
| 6.03. | Concentré protéique de luzerne | Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines. |
| 6.04. | Farine de trèfle(1) | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle Trifolium spp. (teneur minimale en pureté botanique 80 %). |
| 6.05. | Farine d'herbe(1) | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères. |
| 6.06. | Paille de blé | Paille de blé. |
| 6.07. | Paille de blé traitée(2) | Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé. |

(1) Le terme «farine» peut être remplacé par «agglomérés». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination

(2) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.






*7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 7.01. | Mélasse de canne à sucre | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre Saccharum officinarum L. |
| 7.02. | Vinasse de canne à sucre | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques. |
| 7.03. | Sucre (de canne)(a) | Sucre extrait de la canne à sucre. |
| 7.04. | Farine d'algues marines | Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode. |

(a) Cette dénomination peut être remplacée par «saccharose».

*8. Produits laitiers*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 8.01. | Lait écrémé, en poudre | Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée. |
| 8.02. | Babeurre en poudre | Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre. |
| 8.03. | Lactosérum en poudre | Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires. |
| 8.04. | Lactosérum en poudre partiellement délactosé | Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite. |
| 8.05. | Protéine de lactosérum en poudre(1) | Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique. |
| 8.06. | Caséine (de lait) en poudre | Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure. |
| 8.07. | Lactose en poudre | Le sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage. |

(1) Cette dénomination peut être remplacée par «lactalbumine en poudre».

*9. Produits d'animaux terrestres*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 9.01. | Farine de viande(a) | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche). |
| 9.02. | Farine de viande osseuse(a) | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. |
| 9.03. | Farine d'os | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. |
| 9.04. | Cretons de viande | Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement |





| | | |
|---|---|---|
| 9.05. | Déchets d'abattage de volaille (a) | Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes. |
| 9.06. | Farine de plumes hydrolysées | Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille |
| 9.07. | Farine de sang | Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères. |
| 9.08. | Graisses animales | Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud. |

(a) Les produits contenant plus de 13% de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de «gras».

*10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 10.01. | Farine de poissons(1) | Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie de l'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons. |
| 10.02. | Soluble de poissons concentré | Produit stabilisé composé du jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées. |
| 10.03. | Huile de poissons | Huile obtenue à partir de poissons |
| 10.04. | Huile de poissons, raffinée, hydrogénée | Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation |

(1) Les produits dont la matière sèche contient plus de 75% de protéines brutes peuvent être qualifiés de «riches en protéies.

*11. Minéraux*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 11.01. | Carbonate de calcium(1) | Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide |
| 11.02. | Carbonate de calcium et de magnésium | Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium |
| 11.03. | Algues marines calcaires (maërl) | Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés |
| 11.04. | Oxyde de magnésium | Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO) |
| 11.05. | Kiesérite | Sulfate de magnésium naturel ($MgSO_4 . H_2O$) |
| 11.06. | Phosphate bicalcique(2) | Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($CaHPO_4 \times H_2O$) |
| 11.07. | Phosphate monobicalcique | Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique |
| 11.08. | Phosphate naturel défluoré | Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés. |
| 11.09. | Farine d'os dégélatinisés | Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus. |
| 11.10. | Phosphate monocalcique | Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur $\{Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O\}$. |
| 11.11. | Phosphate de calcium et de magnésium | Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur. |
| 11.12. | Phosphate monoammonique | Phosphate monoammonique techniquement pur ($NH_4H_2PO_4$). |
| 11.13. | Chlorure de sodium(3) | Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins. |






(1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celui-ci.

(2) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la détermination.

(3) La nature de la source de sodium peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

*12. Divers*

| Numéro | Dénomination | Description |
|---|---|---|
| 12.01. | Résidus de boulangerie | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de biscuits, gâteaux ou pain. |
| 12.02. | Résidus de confiserie | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie. |
| 12.03. | Acides gras | Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huile et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée. |
| 12.04. | Sels d'acides gras(1) | Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium. |

## ANNEXE VI

***Liste d'ingrédients interdits***

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou séparation de l'appareil digestif, quelque soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
2. Peaux traitées, y compris le cuir et leurs déchets.
3. Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux traités par des produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs dérivés.
4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
5. Boues issues de stations d'épuration traitant des eaux ménagères usées, des eaux urbaines résiduaires et des eaux de composition similaire.
6. Produits protéiques obtenus à partir de levures du genre " Candida " cultivées sur n-alcanes.
7. Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères.
8. Déchets non traités des lieux de restauration à l'exception des denrées alimentaires d'origine végétale jugées impropres à la consommation humaine pour des raisons de fraîcheur.
9. Emballages et parties d'emballages provenant de l'utilisation de produits de l'industrie agro-alimentaire.
10. Produits protéiques, provenant de tissus de mammifères, comme ingrédients dans les aliments composés pour ruminants, à l'exception:
    - du lait et des produits laitiers,
    - de la gélatine,
    - des acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par pH>11, lui-même suivi par un traitement à la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars,
    - du phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés
      et
    - du plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.

## ANNEXE VII

***Aliments diététiques***

### P a r t i e A

*Dispositions générales*

1. Lorsque dans la colonne 2 de la partie B plusieurs groupes de caractéristiques nutritionnelles sont séparés par les mots "et/ou", pour certains objectifs nutritionnels, le fabricant est libre d'utiliser un ou plusieurs groupes de caractéristiques essentielles, afin d'atteindre l'objectif nutritionnel défini dans la colonne 1. Au regard de chaque option figurent à la colonne 4, les déclarations d'étiquetage correspondantes à fournir.
2. Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné à la colonne 2 ou à la colonne 4 de la partie B, l'additif ajouté dans l'aliment diététique et correspondant à la caractéristique essentielle définie, doit être autorisé dans la directive




70/524/CEE(1).

3. Lorsque la (les) sources des ingrédients ou des constituants analytiques est (sont) exigée(s) dans la colonne 4 de la partie B, le fabricant est tenu de faire une déclaration précise (par exemple, nom spécifique de(s) ingrédient(s), espèce animale ou partie de l'animal), permettant d'évaluer la conformité de l'aliment aux caractéristiques nutritionnelles essentielles correspondantes.
4. Lorsque la déclaration d'une substance admise également en tant qu'additif est requise à la colonne 4 de la partie B avec la mention "total(e)", la teneur déclarée doit, selon le cas, se référer à la quantité naturelle-ment présente, si aucun ajout n'a été effectué, ou, par dérogation à la directive 70/524/CEE, à la quantité totale de la substance, naturellement présente et ajoutée en tant qu'additif.
5. Les déclarations exigées dans la colonne 4 avec la mention "si ajouté(e)(s)" sont obligatoires lorsque l'ingrédient ou l'additif a été incorporé ou que sa quantité a été augmentée spécifiquement pour permettre d'atteindre l'objectif nutritionnel particulier.
6. Les déclarations à fournir selon la colonne 4 de la partie B en ce qui concerne les constituants analytiques et les additifs sont d'ordre quantitatif.
7. La durée d'utilisation recommandée, indiquée dans la colonne 5 de la partie B, couvre une période à l'intérieur de laquelle l'objectif nutritionnel devrait normalement être atteint. Les fabricants peuvent mentionner des durées d'utilisation plus précises, à l'intérieur des limites, qui y sont fixées.
8. Lorsqu'un aliment est destiné à atteindre plusieurs objectifs nutritionnels particuliers, toutes les dispositions définies dans la partie B pour chaque objectif nutritionnel doivent être respectées.
9. En ce qui concerne les aliments complémentaires des animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers les consignes d'utilisation figurant sur l'étiquette doivent fournir des indications sur l'équilibre de la ration journalière.

---

## Partie B

## Liste des destinations

| Objectif nutritionnel particulier | Caractéristiques nutritionnelles essentielles | Espèce ou catégorie animale | Déclarations d'étiquetage | Durée d'utilisation recommandée | Autres indications |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance chronique [1)] | Faible teneur en phosphore et teneur réduite en protéines mais de qualité élevée | Chiens et chats | - Source(s) de protéines<br>- Calcium<br>- Phosphore<br>- Potassium<br>- Sodium<br>- Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) | Au départ, jusqu'à 6 mois [2)] | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".<br><br>Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence". |
| 2. Dissolution des calculs de struvite 3) | Propriétés d'acidification de l'urine, faible teneur en magnésium et teneur réduite en protéines, mais protéines de qualité élevée | Chiens | - Source(s) de protéines<br>- Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Soufre<br>- Substances acidifiant l'urine | 5 à 12 semaines | Indiquer dans le mode d'emploi: " Eau disponible en permanence "<br><br>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ". |
| | Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium | Chats | - Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Chlorures<br>- Soufre<br>- Taurine totale<br>- Substances acidifiant l'urine | | |






| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3. Réduction de la formation récidivante de calculs de struvite [4)] | Propriétés d'acidification de l'urine et teneur modérée en magnésium | Chiens et chats | - Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Soufre<br>- Substances acidifiant l'urine | Jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ". |
| 4. Réduction de la formation de calculs d'urate | Faible teneur en purines et en protéines, mais protéines de qualité élevée | Chiens et chats | Source(s) de protéines | Jusqu'à 6 mois, mais administration à vie dans les cas de perturbation irréversible du métabolisme de l'acide uréique | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 5. Réduction de la formation de calculs d'oxalate | Faible teneur en calcium, faible teneur en vitamine D et propriétés d'alcalinisation de l'urine | Chiens et chats | - Phosphore<br>- Calcium<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Soufre<br>- Vitamine D totale<br>- Hydroxyproline<br>- Additifs alca -linisant l'urine | Jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 6. Réduction de la formation de calculs de cystine | Faible teneur en protéines, teneur modérée en acides aminés soufrés et propriétés d'alcalinisation de l'urine | Chiens et chats | - Acides aminés soufrés totaux<br>- Sodium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Soufre<br>- Substances alcalinisant l'urine | Au départ, jusqu'à 1 an | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ". |
| 7. Réduction des intolérances à certains ingrédients et nutriments [5)] | - Source(s) de protéines sélectionnées et/ou<br><br>- Source(s) d'hydrates de carbone sélectionnées | Chiens et chats | - Source(s) de protéines<br>- Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)<br><br>- Source(s) d'hydrates de carbone<br>- Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) | 3 à 8 semaines.Si les signes d'intolérance disparaissent, cet aliment peut être utilisé en permanence | |
| 8. Réduction du risque de malabsorption intestinale aiguë | Teneur accrue en électro-lytes et ingrédients très digestibles | Chiens et chats | - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel<br>- Sodium<br>- Potassium<br>- Source(s) de substances mucilagineuses (si ajoutées) | 1 à 2 semaines | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette:<br>- "En cas de diarrhée aiguë et pendant la période de rétablissement qui s'ensuit",<br>- Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 9. Compensation de la maldigestion [6)] | Ingrédients très digestibles et faible teneur en matières grasses | Chiens et chats | Ingrédients très digestibles en incluant leur traitement éventuel | 3 à 12 semaines, mais administration à vie en cas d'insuffisance pancréatique chronique | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 10. Soutien de la fonction cardiaque en cas d'insuffisance cardiaque chronique | Faible teneur en sodium et rapport accru K/Na | Chiens et chats | - Sodium<br>- Potassium-<br>- Magnésium | Au départ, jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ". |




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 11. Régulation de l'apport de glucose (Diabetes mellitus) | Faible teneur en hydrates de carbone rapidement digestibles | Chiens et chats | - Source(s) d'hydrates de carbone<br>- Traitement éventuel des hydrates de carbone<br>- Amidon<br>- Sucres totaux<br>- Fructose (si ajouté)<br>- Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)<br>- Source(s) d'acides gras à chaîne courte et à chaîne moyenne (si ajoutés) | Au départ, jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 12. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique | - Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, faible teneur en matières grasses, teneur élevée en acides gras essentiels et en hydrates de carbone très digestibles | Chiens | - Source(s) de protéines<br>- Teneur en acides gras essentiels<br>- Hydrates de carbone très digestibles incluant leur traitement éventuel<br>- Sodium<br>- Cuivre total | Au départ, jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| | - Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines et en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels | Chats | - Sources de protéines<br>- Teneur en acides gras essentiels<br>- Sodium<br>- Cuivre total | Au départ, jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 13. Régulation du métabolisme des lipides en cas d'hyperlidémie | Faible teneur en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels | Chiens et chats | - Teneur en acides gras essentiels<br>- Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) | Au départ, jusqu'à 2 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 14. Réduction de l'accumulation hépatique du cuivre | Faible teneur en cuivre | Chiens | Cuivre total | Au départ, jusqu'à 6 mois | Indiquer sur l'emballage, le "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 15. Réduction d'un excès pondéral | Faible densité énergétique | Chiens et chats | Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE) | Jusqu'à obtention du poids corporel recherché | Le mode d'emploi doit indiquer la quantité journalière recommandée. |
| 16. Récupération nutritionnelle convalescence [7)] | Teneur énergétique élevée; teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles | Chiens et chats | - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités<br>- Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE)<br>- Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés) | Jusqu'à récupération complète | Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire". |
| 17. Soutien de la fonction dermique en cas de dermatose et de dépilation | Teneur élevée en acides gras essentiels | Chiens et chats | Teneur en acides gras essentiels | Jusqu'à 2 mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |






| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 18. Réduction du risque de fièvre vitulaire | - Faible teneur en calcium<br>et/ou<br>- Faible rapport cations/ anions | Vaches laitières | - Calcium<br>- Phosphore<br>- Magnésium<br>- Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Soufre | 1 à 4 semaines avant le vêlage | Mentionner dans le mode d'emploi: "Arrêter l'administration à partir du vêlage". |
| 19. Réduction du risque de cétose[8)9)] | Ingrédient fournissant des sources d'énergie glycogéniques | Vaches laitières et brebis | - Ingrédients fournissant des sources d'énergie glycogéniques<br>- Propane - 1,2-diol (si ajouté en tant que glucoformateur)<br>- Glycérol (si ajouté en tant que glucoformateur) | 3 à 6 semaines après le vêlage[10)]<br>Les 6 dernières semaines avant et les 3 premières semaines après l'agnelage[11)] | |
| 20. Réduction du risque de tétanie (hypomagnésemie) | Teneur élevée en magnésium et disponibilité d'hydrates de carbones, teneur modérée en protéines et en potassium | Ruminants | - Amidon<br>- Sucres totaux<br>- Magnésium<br>- Sodium<br>- Potassium | 3 à 10 semaines pendant les périodes de croissance rapide de l'herbe | Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'énergie facilement disponible.<br>Dans le cas des aliments pour ovins, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour brebis en lactation". |
| 21. Réduction du risque d'acidose | Faible teneur en hydrates de carbone très fermentescibles et haute capacité tampon | Ruminants | - Amidon<br>- Sucres totaux | Au maximum 2 mois[12)] | Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'hydrates de carbone très fer--mentescibles.<br>Dans le cas des aliments pour vaches laitières, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les vaches haute perfor mance".<br>Dans le cas des aliments pour ruminants d'engraissement, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les .[13)]. nourris intensivement". |
| 22. Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau | Principalement électrolytes hydrates de carbone facilement assimilables | Veaux<br>Porcelets<br>Agneaux<br>Chevreaux<br>Poulains | - Source(s) d'hydrates de carbone<br>- Sodium<br>- Potassium<br>- Chlorures | 1 à 7 jours (1 à 3 jours si administré exclusivement) | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque et pendant les périodes de troubles digestifs (diarrhée), pendant et après ceux-ci";<br>"Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |
| 23. Réduction du risque de calculs urinaires | Faible teneur en phosphore et en magnésium, propriétés d'acidification de l'urine | Ruminants | - Calcium<br>- Phosphore<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Potassium<br>- Chlorure<br>- Soufre<br>- Substances acidifiant l'urine | Jusqu'à 6 semaines | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les jeunes animaux nourris intensivement".<br>Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence". |






| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 24. Atténuation des réactions au stress | - Teneur en magnésium élevée et/ou<br>- Ingrédients très digestibles | Porcs | - Magnésium<br>- Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel<br>- Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) | 1 à 7 jours | Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée. |
| 25. Stabilisation de la digestion physiologique | - Faible capacité tampon et ingrédients très digestibles | Porcelets | - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel<br>- Capacité tampon<br>- Source(s) des substances astringentes (si ajoutées)<br>- Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées) | 2 à 4 semaines | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci". |
| | - Ingrédients très digestibles | Porcs | - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel<br>- Source(s) des substances astringentes (si ajoutées)<br>- Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées) | 2 à 4 semaines | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci". |
| 26. Réduction du risque de constipation | Ingrédients stimulant le transit intestinal | Truies | Ingrédients stimulant le transit intestinal | 10 à 14 jours avant et 10 à 14 jours après la mise bas | |
| 27. Réduction du risque du syndrome de la stéatose hépatique | Faible niveau d'énergie et proportion élevée d'énergie métabolisable provenant des lipides avec teneur élevée en acides gras polyinsaturés | Poules pondeuses | - Valeur énergétique (calculée d'après la méthode CE)<br>- Pourcentage d'énergie métabolisable provenant des lipides<br>- Teneur en acides gras polyinsaturés | Jusqu'à 12 semaines | |
| 28. Compensation de la malabsorption | Faible teneur en acides gras saturés et teneur élevée en vitamines liposolubles | Volaille, à l'exclusion des oies et des pigeons | - Pourcentage d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux<br>- Vitamine A totale<br>- Vitamine D totale<br>- Vitamine E totale<br>- Vitamine K totale | Pendant les deux premières semaines après l'éclosion | |
| 29. Compensation de l'insuffisance chronique de la fonction de l'intestin grêle | Hydrates de carbone, protéines et matières grasses à digestibilité précaecale élevée | Equidés[14)] | Ingrédients sources d'hydrates de carbone, de protéines et de matières grasses à digestibilité élevée, incluant le traitement éventuel | Au départ, jusqu'à 6 mois | Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". |






| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 30. Compensation de troubles digestifs chroniques du gros intestin | Fibre très digestible | Equidés | - Source(s) de fibres<br>- Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) | Au départ jusqu'à 6 mois | Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution.<br>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire." |
| 31. Atténuation des réactions au stress | Ingrédients très digestibles | Equidés | - Magnésium<br>- Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités<br>- Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) | 2 à 4 semaines | Indiquer les situations précises pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée. |
| 32. Compensation de la perte d'électrolytes en cas de forte sudation | Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables | Equidés | - Calcium<br>- Sodium<br>- Magnésium<br>- Potassium<br>- Chlorures<br>- Glucose | 1 à 3 jours | Préciser les situations pour lesquellesl'utilisation de l'aliment est appropriée.<br>Dans les cas où l'aliment intervient pour une part importante dans la ration journalière, des conseils doivent être donnés pour prévenir le risque lié à une modification brutale de la nature de l'alimentation.<br>Indiquer sur le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence". |
| 33. Récupération nutritionnelle, convalescence | Teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles | Equidés | - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités | Jusqu'à récupération complète<br>- Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés) | Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée.<br>Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire". |
| 34. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique | Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et hydrates de carbone très digestibles | Equidés | - Sources de protéines et de fibres<br>- Hydrates de carbone très digestibles, le cas échéant traités<br>- Méthionine<br>- Choline<br>- Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) | Au départ, jusqu'à six mois | Préciser le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires.<br>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ". |
| 35. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance rénale chronique | Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et faible teneur en phosphore | Equidés | - Source(s) de protéines<br>- Calcium<br>- Phosphore<br>- Potassium<br>- Magnésium<br>- Sodium | Au départ, jusqu'à six mois | Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire."<br>Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence". |






1) Si approprié, le fabricant peut également recommander l'utilisation du produit en cas d'insuffisance rénale temporaire.
2) Si l'aliment est recommandé pour l'insuffidance rénale temporaire, la durée d'utilisation recommandée doit être de 2-4 semaines.
3) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention «Affection des voies basses urinaires» ou «Syndrome urologique félin - S.U.F.»
4) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention «Affection des voies basses urinaires» ou «Syndrome urologique félin - S.U.F.»
5) Dans le cas des aliments prévus pour une intolérance particulière, cette dernière peut être citée en remplacement des termes «certains ingrédients et nutriments».
6) Le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention «Insuffisance pancréatique exocrine».
7) Dans les cas des aliments pour chats, le fabriquant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention «Lipidose hépatique féline».
8) Le terme «Cétose» peut être remplacé par «Acétonémie».
9) Le fabricant peut aussi recommander l'utilisation dans le cas de récupération de cétose.
10) Dans le cas des aliments pour vaches laitières.
11) Dans le cas des aliments pour brebis.
12) Dans les cas des aliments pour vaches laitières: «Au maximum 2 mois au début de lactation».
13) Préciser la catégorie de ruminants concernée.
14) Dans le cas d'aliments spécialement présentée pour répondre aux besoins spécifiques d'animaux très âgés (ingrédients facilement ingérables), compléter l'indication de l'espèce ou de la catégorie d'animaux par la mention «animaux très âgés».

Editeur: Service Central de Législation, 43, boulevard F.-D. Roosevelt, L-2450 Luxembourg
Imprimeur: Imprimerie de la Cour Victor Buck, s. à r. l., Luxembourg